

唐戸市場

唐戸市場は、国道9号線の唐戸交差点と関門海峡に挟まれた唐戸地区の中心にある。地元では「関門の台所」と呼ばれる唐戸市場は、下関の食の中心地であり、海産物小売事業者、料理人、地元住民、観光客などの要望に応えている。

唐戸地区は古くから交通と貿易の要所として栄えてきた。最盛期は明治時代（1868～1912 年）で、下関が関門海峡を隔てた門司とともに海外貿易と海運の一大拠点であった時代である。この時代には、いくつかの外国領事館や貿易会社、金融機関などが賑わう通りに軒を連ねていた。現在の唐戸の姿は、1894 年から 1896 年にかけての田中川河口の唐戸湾で行われた干拓工事によってできたものである。

その起源は 1909 年、露天商が下関市から青果の販売許可を得たことにある。これをきっかけに、赤間神宮を中心とする阿弥陀寺町界隈に小さな魚市場が誕生した。1924 年、その魚市場は少しか南西へ移動し、現在の唐戸市場の場所に移った。それ以来、専門の事業者だけでなく一般の人々も多く訪れるようになった。

2001 年 4 月 25 日、大規模なウォーターフロント開発の一環として、唐戸は国内外からの観光客にアピールする総合的な水産物市場として拡張された。海響館水族館やカモンワーフと並び、下関を代表する観光スポットとなっている。

唐戸市場は、フグをはじめとする様々な魚介類で有名だ。季節によってはアマダイ、タコ、アカウニ、ケンサキイカなどが、市場の水槽や俵板に並ぶ。クエやグロテスクな見た目だが美味しいアンコウといったより珍しいものが見られることもまたある。

屋台は特定の魚介類に特化する傾向がある。特に、毎週末と祝日に開催される「活きいき馬関街」の期間中は、多くの屋台でできたての海鮮料理が食べられる。フグ汁は、この地域で有名なフグを味わいたい観光客にとって、安価で人気のメニューだ。

唐戸市場では、干物、缶詰、海藻、貝製品などの食料品も売られている。フグ製品は最も人気のある土産物のひとつである。さらにフグの自動販売機や、3,000 円を費やして最大 15,000 円にもなるフグ製品がもらえる可能性のあるフグガチャまである。