

가라토 시장

‘간몬의 부엌’으로 불리는 가라토 시장은 시모노세키 음식의 중심지이며, 해산물 전문 업자뿐만 아니라 요리사, 현지 주민, 일본 국내외 관광객 등으로 붐비는 인기 있는 시장입니다. 국도 9 호선의 가라토 교차로와 간몬 해협 사이에 있는 가라토 지구의 중심에 있습니다. 명물은 매주 주말(금요일~일요일)과 공휴일에 열리는 포장마차 이벤트 ‘이키이키 바칸가이(활기찬 바칸 거리)’입니다. 갓 잡은 생선을 사용한 스시, 푸짐한 해산물 덮밥, 갓 튀긴 튀김, 시모노세키 명물인 복어를 사용한 복국 등 맛있는 해산물 요리 포장마차가 늘어섭니다. 시장만의 활기를 만끽할 수 있는 기회입니다. 꼭 공복으로 오셔서 즐겨 보시기 바랍니다.

가라토 시장은 복어는 물론 도미와 새끼 방어를 판매하는 시장으로 유명합니다. 계절에 따라서는 문어, 붉은 성게, 창오징어 등도 진열되어 있습니다. 자바리와 괴기한 모습을 하고 있지만 맛있는 아귀 등 희귀한 생선이 진열되어 있기도 합니다. 일본의 지방 도매 시장으로는 드물게 현지 어부들이 잡은 생선도 직접 판매하고 있습니다.

매주 주말(금요일~일요일)과 공휴일에 열리는 인기 포장마차 이벤트 ‘이키이키 바칸가이’ 때는 많은 포장마차가 늘어서 있어 갓 잡은 생선을 사용한 스시와 해산물 덮밥 등을 그 자리에서 바로 맛볼 수 있습니다. 특히 복국은 이 지역에서 유명한 복어를 맛보고 싶은 관광객들에게 저렴한 가격으로 인기 있습니다.

가라토 시장에서는 건어물, 통조림, 해조, 조개류 제품 등의 식료품도 판매되고 있습니다. 특히 복어 제품은 가장 인기 있는 기념품입니다. 게다가 복어 자동판매기와 3,000 엔을 내면 최대 15,000 엔짜리 복어 제품이 당첨될 수도 있는 ‘복어 뽑기’ 판매기도 있습니다.

가라토 시장의 역사

가라토 지구는 예로부터 교통과 무역의 요충지로 번영을 누려 왔습니다. 특히 메이지 시대(1868~1912)에는 간몬 해협을 사이에 둔 모지와 함께 해외 무역의 거점이 되어 외국 영사관과 무역회사, 금융기관 등이 늘어서 있었습니다. 현재 가라토의 모습은 1894년부터 1896년까지 가라토만(다나카 강 하구)에서 이루어진 간척 공사에 의해 만들어졌습니다.

시장의 기원은 1909년 노점상이 시모노세키시로부터 청과 판매 허가를 얻은 것에 있습니다. 이를 계기로 아카마 신궁을 중심으로 한 아미다이치초 주변에 작은 어시장이 탄생했습니다. 1924년, 그 어시장은 조금 남서쪽으로 이동하였고 현재의 가라토 시장 자리로 옮겨갔습니다. 그 이후 전문 사업자뿐만 아니라 일반인들도 많이 찾게 되었습니다.

2001년 4월 25일, 대규모 워터프런트 개발의 일환으로 가라토 시장은 일본 국내의 관광객들에게 어필하는 종합 수산물 시장으로 확장되었습니다. 가이쿄칸 수족관과 카몬 워프와 함께 시모노세키를 대표하는 관광 명소로 자리 잡았습니다.