

唐戶市場

唐戶市場位於國道 9 號線的唐戶交叉口和關門海峽之間，屬於唐戶地區的中心部。這裡是下關的美食中心，被稱為「關門的廚房」。無論海鮮商販、廚師、當地居民和遊客，都能在唐戶市場找到自己喜歡的食材。

自古以來，唐戶地區就是繁榮的交通和貿易樞紐，並在明治時代（1868-1912）迎來了鼎盛時期。當時，下關和關門海峽對岸的門司都是重要的貿易和航運中心。大街上，外國領事館、貿易公司和金融機構鱗次櫛比，一片欣欣向榮。到了 1894 年至 1896 年，當地人在田中川河口的唐戶灣填海造地，慢慢形成了今天的唐戶。

1909 年，一些街頭小販從下關市獲得了販賣水果和蔬菜的官方許可，在以赤間神宮（[插入第 8 號解說文連結](#)）為中心的阿彌陀寺町建立了一個小型魚市場，這就是唐戶市場的雛型。到了 1924 年，市場稍稍向西南遷移到了唐戶市場今天的位置。從那時起，除了專門商販，一般老百姓也開始到這裡購物。

2001 年 4 月 25 日，唐戶市場擴建為綜合性海鮮市場，大量國內外觀光客接踵而至。此項擴建是海濱大型開發專案一環，唐戶市場和海響館（水族館）、門司碼頭商城（Kamon Wharf）一起，成為下關的主要旅遊景點。

唐戶市場裡的海鮮五花八門，其中最出名的當屬下關名產——河豚。不同季節來到這裡，在市場的水槽裡和砧板上總能找到甘鯛、章魚、赤海膽和劍頭烏賊等海鮮，有時也能買到相當特別的漁獲，像是被稱作「九繪」的褐石斑魚、長相怪異但味道鮮美的鮫鰈魚。

這裡的店家往往只賣專門的魚類或海鮮。在每週末和節假日*舉行的「生機勃勃的馬關街」活動期間，許多店家會賣即食的新鮮海鮮。如果想嘗試當地有名的河豚料理，價廉物美的河豚湯是非常不錯的選擇，河豚鰯酒也值得試一試。挑選購買了喜歡的海鮮後，也可在市場附近的長椅或唐戶市場屋頂上，一邊品嚐美食一邊欣賞海濱美景。

除了新鮮海產，唐戶市場也賣像是海鮮乾貨、罐頭、海藻、貝類等食材。不過最受歡迎的伴手禮還是河豚相關產品，這裡設有河豚自動販賣機和扭蛋玩具機，只需要 3000 日圓，就有可能贏得價值高達 15,000 日圓的河豚相關食材。

※營業時間：週五和週六 10:00~15:00，週日和節假日 8:00~15:00

請事先在市場官方網站查詢具體活動日期（<https://www.karatoichiba.com/calendars/>）