

## 唐户市场

唐户市场位处国道9号线唐户交叉口和关门海峡之间、唐户地区的中心部。这里是下关的美食中心，被誉为“关门的厨房”。无论是海鲜零售商、厨师，还是当地居民或游客，都能满意而归。

唐户地区自古以来就是繁荣的交通和贸易枢纽，并在明治时代(1868-1912)迎来了鼎盛时期。当时，下关和关门海峡对岸的门司都是重要的海外贸易和航运中心，大街上，外国领事馆、贸易公司和金融机构鳞次栉比，一派欣欣向荣。1894年至1896年，当地在田中川河口的唐户湾填海造地，逐步形成了今天的唐户。

唐户市场起步于1909年，当时的街头小贩从下关市获得了销售水果和蔬菜的官方许可，在以赤间神宫（[插入第8号解说文链接](#)）为中心的阿弥陀寺町建立了一个小型鱼市。1924年，该市场稍稍向西南迁移到了唐户市场的现址后，除了专业商户以外，普通市民也开始前来光顾。

2001年4月25日，唐户市场扩建为综合性海鲜市场，吸引了许多国内外游客。这也是当地大型海滨开发项目的一部分，唐户市场和海响馆（水族馆）、门司码头商城(Kamon Wharf)一起，成为下关的主要旅游景点。

唐户市场以种类丰富的海鲜而闻名，其中下关的河豚尤为著名。不同季节，在水槽里和砧板上总能找到甘鲷、章鱼、赤海胆和剑先乌贼等各种海鲜。有时也能买到十分特别的渔获，比如被称作“九绘”的褐石斑鱼、长相怪异但味道鲜美的鮫鱈鱼。

这里贩卖特定鱼类或海鲜的专门店较多。在每周末和节假日\*举办的“生机勃勃的马关街”活动上，许多摊位都会供应即食的新鲜海鲜。如果想尝试当地著名的河豚料理，价廉物美的河豚汤是非常不错的选择，河豚鳍酒也值得一尝。挑选购买了心仪的海鲜后，可在市场周边的长椅或唐户市场的楼顶上，边欣赏海滨美景边品尝美食。

唐户市场还出售如海鲜干货、罐头、海藻、贝类产品等食料。河豚相关商品当然是最受欢迎的旅游纪念品，这里还设有河豚自动贩卖机和扭蛋玩具机，顾客只需花费3000日元，就有可能赢得价值高达15,000日元的河豚相关食材。

※营业时间：周五和周六 10:00~15:00，周日和节假日 8:00~15:00

建议出行前在市场官方网站查询具体活动日期(<https://www.karatoichiba.com/calendars/>)