

2.

久しぶりの下関 唐戸の市場で 2005.10.16.

面白い市場 下関唐戸市場 【1】

日曜日 下関「唐戸市場」は「うまいもの市・お祭り広場」



山口県 下関市 海峡に面した日曜日の唐戸市場は「うまいもの市・お祭り広場」 2005.10.16.

下関の町の中心部唐戸に魚の卸売市場の唐戸市場がある。

下関海峡に面していてすぐ東に関門橋 海峡をはさんで向いが門司の町である。

鉄道・船の交通事情が変わり、港も寂れる一方だった下関の町でしたが、海峡に面した港が公園化されるのに合わせ、唐戸市場も新しく建て替えられ、明るい卸売市場になった。

夜明けから市が立ち フグをはじめ、一般の人も買える市場で下関の顔でもあった。

しかし、早朝から市が立ち、午前中で終わってしまうので、午後にはゴーストタウン ましてや日曜日は市もなく真っ暗な場所で活気のある朝を知らない旅行者やよそ者にとっては寂れ行く象徴



市場の中に開かれた屋台のすし屋

みたいな感じもしていました。

空き地が整理され、海岸沿いのきれいな遊歩道公園として整備され、道をはさんで反対側にあった市場が海峡側に移転され、整備されると俄然唐戸市場にも活気と人出が出るようになってきましたが、日曜日 ひと気のない卸売市場の広い空間が居座り、遊歩道にも 人影がまばらでした。

ところが 久しぶりに日曜日の唐戸市場に行って びっくり。

唐戸市場の中も外の遊歩道の公園にも観光客はじめ多くの人があふれ、観光バスから次々と人が降りてくる。本当に様変わりの場所になっていました。

兆候はこの数年前からあったのですが・・・・・・・・



日曜日 唐戸卸売市場の中に出る多数の屋台のうまいものや ここが卸売り市場とは・・・・・・・・

理由は日曜日 市が立たず閉められた卸の店を借りて市場の中が一大屋台のすし屋街になっていて、すしを中心としたテーマパーク状になっていて 人があふれていました。

ふぐのすしはじめ数々の「すし」「ふぐ」の剥き身から揚げ ふぐサシ 「くじら」「めんたいこ」 などなど下関の売り物が見せいっぱい広げられ、すぐそこで食べられるデパ地下の感覚のフードパークである。

みんな とりどりのすしをパックに詰めてもらって 市場の通路に並べられたいすや市場の外の海岸ぞいに座ってほおばっている。

お店の中に人を囲い込むのではなく、屋台のお祭り広場の観がみそ。

市場に入ってきた客が店に座ることなく好き勝手に外へ持って出て食べている。これは効率がいい。店も屋台。

したがって「安い 早い 新鮮 そして 下関の名物」が売り物

市場が出来た当初 2階に新鮮な魚をそのままにぎるすし屋としてTV 雑誌に取り上げられ、行列で数時間並ばないと食べられないなど話題になりました。

でも それよりも この休日活用の市場の集客力 すごいものである。

海外旅行で屋台街に行くのと同じ感覚で 人が人を呼ぶと言うのが 大変な人出になっていました。確か 数年前は休みの市場の中に数軒すし屋が店を出しているだけでしたが、びっくり。駐車場もある 広い場所もある 平日とはまったく違う顔が唐戸市場にありました。

レストランや店とはちょっと違った非日常的なスタイルが 「うまいもの市」と「お祭り」大好きな日本人好みにも合って 自然発生的にどんどん大きくなって ひとがあふれていました。スペースはまだある。口コミでどんどん大きくなっている感じ。都市の真ん中であって 日曜日にはしっかり閉ざされた空間が多いが、こんな使い方があるのか・・・と。



私も家内と二人 フグほかのすしやフグのから揚げをパックに入れてもらって 片手にビール缶を握って 源平の海峡見ながら 野外の草の上で気楽に広げました ほんと 安くてうまい 観光客にこれは受ける うまい商売 下関も考えたえた・・・と。

下関の唐戸市場でもうひとつ

面白い市場 下関唐戸市場 【2】

「はげ」と「かわはぎ」は同じ魚 皮の剥ぎ取りの早業にびっくり



唐戸の市場で 生きた「かわはぎ」と皮を剥ぎ取られた「かわはぎ」 この魚「はげ」ともいう

下関の唐戸市場の一角で地の魚を売っている店 水槽に小さな「かわはぎ」を泳がせて売っている。「ふぐとおなじくらい刺身もうまいし 煮付けも鍋も また 肝がうまい・・・」という。水槽の前に白い「はげ」が並んでいる。泳いでいる黒っぽい「かわはぎ」をはいだやつが前にならべたやつだという。「かわはぎ」の皮を剥いだから「ハゲ」というのかどうか 知りませんが、「かわはぎ」と「はげ」は同じだという。



唐戸市場で「かわはぎ」を買う

「まるはげ」と呼ぶところもある。

網ですくい上げて 尻尾に包丁入れて 手で「ベキッ」と皮をめくってしまう。この間数秒の早業。まったく 残酷というまもない早業。今まで跳ねていたやつが丸裸でおとなしくなってしまう。小物ばかりだが、網一杯 10 数匹で 1000 円

皮を剥くのが面白くて 「刺身そして 煮付けときも」 の食べ方など教わって買いました。さしみはふぐととおなじ味うまい魚です。下関の魚屋が言うから間違いなし。



「かわはぎ」の皮を数秒ではぎとる早業 唐戸市場で

ちり鍋に入った「はげ」は食べたことありましたが、「はげ」と「かわはぎ」が一緒とは知らず。また 皮を「ベキッ」と一瞬で剥いて調理する早業での「はげ」への変身にはたまげました。あとで調べると 昔はこのカワハギの皮をサンドペーパーに。また 肝をふぐの肝と偽って出すこともあると。もっとも カワハギもふぐ科の魚なので いっしょこれからが ふぐ カワハギ の季節です

2005.10.16. 下関 唐戸市場で
By Mutsu Nakanishi