

真夜中の小田原市場へ次々に漁船が相模湾西部の地魚が勢揃い

午前2時過ぎ、小田原魚市場は光と作業音に彩られ、すでに「今日」が始まっていた。やがて定置網漁船が港に戻る。本日は二宮、米神、石橋、福浦、大磯、平塚、岩の7ヶ統が水揚げ予定だ。先頭は二宮でサバ大漁！船から次々に降るされる魚を、岸壁で男たちが手早く仕分けする。朝4時までには4隻の漁船が次々に着岸し、市場は喧噪に包まれた。

床にはトラックで運び込まれた残り3ヶ統からの鮮魚が並んだ。小田原名物のアジをはじめ、赤や黄色の珍しい魚もどっさり。圧巻は2隻の漁船が水揚げした10~20kgものキハダマグロが数十尾。これら全部、小田原沿岸の正真正銘の地魚だ。種類と量の多さに絶句した。

午前5時30分、まず活きた魚介のセリ開始。これも刺網漁師や潜水漁師が獲った地物でイセエビにアワビ、ヒラメと豪勢だ。売り物の魚を囲んでセリ人が声を張り上げ、数十人もの買参人が欲しい魚をセリ落としてゆく。

6時、セリの群れは各々の定置網漁船の前に並んだ魚めがけて移動し、さらに興奮を極める。その後、魚は各地の鮮魚店や料理店、それから横浜魚市場などに運ばれる。私たちが相模湾西部の美味しい魚を味わえるのは、真夜中の仕事人たちのおかげなのだ。感謝！

取材・文／眞鍋じゅんこ（ノンフィクションライター・お魚かたりべ）
撮影／鶴田康則（写真家）



小田原漁港の旬

- 春—アジ、ワラサ
- 夏—イサキ 生シラス
- 秋—イナダ、カマス
- 冬—キンメ、ヒラメ、イシダイ

小田原漁港

砂浜に岩礁、さらに目の前には富山湾・駿河湾に次ぐ日本三大深湾として1000m級の深海まである相模湾。生息する魚は1000種類にも及ぶ。その海辺で小田原魚市場は明治40年に創業した。県西部の消費者に供給する消費地市場であると同時に、地元や近隣の定置網漁師や刺網漁師などが、市場に直接毎朝水揚げする生産地市場でもある。神奈川県産の多様で新鮮な地魚の安定供給源として、ここから地元水産業者をはじめ、横浜や東京などの魚市場に日々届けられる。市場食堂や市場周辺の海鮮料理店・直売店が一般客に人気だ。



株式会社小田原魚市場代表取締役社長
米山興行さん



小田原市公設水産地方卸売市場
株式会社小田原魚市場
0465-22-8131
〒250-0021 小田原市早川1-10-1



<企画・発行>横浜魚市場卸協同組合
連絡先 TEL045-459-3400

横浜丸魚(株) 横浜魚類(株)