



場内にはフードコートがあり、好みの海鮮でつくる「My海鮮丼」など市場ならではの食事が楽しめる

A] マグロを熟知した目利きによる出荷ノウハウと、それによって保たれるマグロ本来の美味しさ。この両輪こそが、「塩釜港は日本有数のまぐろ産地」と評価される由縁なのだ。



「塩釜港といえば、まぐろ処」。こうに言われるようになったのは、単にマグロが盛んに水揚げされてきた歴史・土地柄によるものだけではない。マグロは品質の見極めと鮮度管理が非常に難しく、目利き人（仲買人）の技能がモノを言う。産地魚市場である塩釜港には、「日本一」と称される目利き人がいるのだ。

塩釜港で揚がるマグロの中には、多くの食通をうならせる「三陸塩竈ひがしもとの」というブランドがある。秋口から冬場（9月から12月）に漁獲されたメバチマグロのうち、優れた「鮮度」「色つや」「脂のり」「うまみ」を兼ね備えたマグロだけに与えられる称号だ。

ただの生メバチになるか、ブランドマグロになるか。その判断は、目利き人によって出荷できる」かどうか。非常にシンプルなことだが、その誇りと確信の積み重ねが、こんにちのブランドを築いている。実際には千島海流と日本海流がぶつかる三陸東沖漁場で漁獲されたこと、40キログラム以上あること、期間限定であること、冷凍保存を施さない天然モノであることなどの諸条件も加味されるが、目利き人の存在はそれほどにも大きい。

塩釜の美味しい魚、全部あり まぐろ処、塩釜港

マグロは日本人に非常に好まれている魚だ。魚種によっては高値で取り引きされ、テレビや雑誌で特集を組まれることも多い。塩釜港はそんなマグロの中でも、特に良質なものを全国に送り出していることで有名だ。



A／早朝から始まるプロ向けの出荷が終わると、一般的な貿易客用に生マグロをさばき始める B／塩釜湾に面した市場は日本一寿司店の密度が高い塩釜市で台所の役割を担う C／マグロは季節によって揚がる種類が違う。訪れた時が旬のマグロを堪能しよう D／見るからに新鮮な海の幸が格安で並ぶ E／さつまいもと穴子、ビーマン、帆立、エビ、そしてちくわの天丼は観光客価格の1500円 F／種類豊富な乾物が並ぶ店は、昼を過ぎてもお客様が絶えない

