



海の目の前で行われている戸田港ふれあい朝市



奥駿河湾日曜日にて販売されている鮮魚



地元の子供たちも訪れる奥駿河湾日曜日

とびきり新鮮な魚を あなたのもとへ

皆さんは「活魚車（かついしや）」という車をご存知ですか。活魚車とは、魚を生きたまま運搬できる車で、冷凍・冷蔵車よりも格段に新鮮な魚を販売店や消費者のもとに届けることができます。

〈生産地と消費者を繋ぐ中継地として〉
本市は、生産地であると同時に、関東圏から100km圏内という利点を活かして、全国の生産地と販売店や消費者を繋ぐ中継地としての役割も果たしています。

養殖漁業、仲卸、流通と広く水産業を営む西丸水産の足立彰吾さんは、タイやカンパチ、ヒラメなどの新鮮な魚を活魚車に載せて、沼津を中心とする近隣の地域に届けています。「愛情込めて育てた魚を、新鮮なうちに届けられるのって嬉しいもんだよ」と話す足立さん。しかし「沼津で長年漁業を営

んできて、魚を食べる人が年々減っているのはひしひしと感じる。新鮮な魚ってすごく美味しいし、もっと食卓に並んでもいいと思うんだけどな」と語ります。

〈活魚車を使い続ける理由〉

活魚車は新鮮な魚を届けられる反面、冷凍・冷蔵車に比べ運搬効率が悪くなくなってしまったりデメリットもあります。そのような中、なぜ活魚車にこだわるのかと足立さんに尋ねると「魚を食べる機会が少ない今だからこそ、皆さんには鮮度の良い美味しいものを食べてもらいたい。だから効率が悪くても活魚車を使っているし、ニーズがある限り今後も使い続けていきたい」と話してくれました。

〈お客様の笑顔のため〉

生きた魚を扱う仕事には、私たちの想像以上に様々な困難が伴います。運搬中にストレスで魚が死んでしまったり、売り物にならなくなってしまうことや、サメ等に生簀を破られて、育てていた魚が逃げてしまったりすることもあるそうです。もちろん天災も大きく影響します。しかし、どれだけリスクがあったとしても「とびきり鮮度の良い魚を届けたい」という想いから、その仕事を続けている人がいるのです。
私たちが普段目にするのではない場面にも、消費者に向けられた確かな想いがあります。



とびきり新鮮なものを
届けたい。

西丸水産 代表取締役の足立彰吾さん

想いの詰まった港の朝市

「新鮮で美味しいものを食べて欲しい」という確かな想いを持つ人たちが漁港で開催している朝市を紹介します。

〈奥駿河湾日曜日〉

平成2年に、三浦地区を盛り上げるために始めた奥駿河湾日曜日。初回は暴風雨に見舞われ、お客さんが一人も来なかったそう。30年目を迎えた今では、たくさんの方で賑わい、新鮮な魚や味付けにこだわった干物等が数多く並びます。アットホームな雰囲気と心地良い奥駿河湾日曜日。一度訪れたらリピート間違いなしです。

とき 毎週日曜日、7時～11時

ところ 内浦漁協荷捌所前広場

◎三の浦総合案内所

☎055・941・3448

〈戸田港ふれあい朝市〉

戸田の魚や野菜の美味しさを市民の皆さんに知ってもらうために始めた戸田港ふれあい朝市。特に地元の人々に人気があります。毎週訪れている人が多く、地域の人のコミュニケーションの場にもなっているとのこと。今後、漁が解禁されると、獲れたての深海魚も販売されます。戸田の魅力がたくさん詰まった、大人気の朝市です。

とき 毎週日曜日、9時～10時頃

ところ 戸田漁協直売所前広場

◎戸田漁業協同組合

☎0558・944・2080

〈美味しいをより多くの人へ〉

今回紹介したどちらの朝市も一人でも多くの人に足を運んでもらうため、全国の朝市を見学に行き、そこで得たものを取り入れているそうです。現状に満足せず、常に進化を続ける沼津の朝市。新鮮な商品だけでなく、ぜひその想いにも触れてみてください。

共に守ろう
沼津の水産業



魚が水揚げされてから私たちの元へ届くまでには、たくさんの方が関わっています。

今回の特集では、そんな沼津の水産業に携わる人たちを紹介しました。そこには共通して「沼津の水産業を守りたい」という確かな想いがありました。

ぜひ、これを機会に、沼津の自慢の魚を手に取り、想いを感じながら味わってみてください。日々の食卓に地元の魚を取り入れることは、沼津の水産業の将来に繋がります。みんなで沼津の水産業を守っていきましょう。

◎水産海浜課

☎055・934・4753