

唐津市

# 呼子の朝市通りガイドマップ

毎日開催

◎七時半から十二時まで(元旦は休み)

日本三大朝市 呼子朝市通り

呼子店 お食事処

【所在地】佐賀県唐津市呼子町呼子(松浦町商店街 通称:朝市通り)

お問い合わせは

- 呼子観光案内所 TEL.0955-82-3426
- 唐津市呼子市民センター産業・教育課 TEL.0955-53-7165

【2020.3.30,000】

## 人情一番! 朝市通り

加部島 玄界灘 呼子 朝市通り 風の見える丘公園 呼子大橋 呼子港 呼子市民センター 382 204 至 七ツ釜 持山交差点 高尾橋交差点 橫竹交差点 204 340 至 唐津市街 至 波戸岬 名護屋浦 伊達政宗陣跡 交差点 県道 340 至 唐津市街

【所在地】佐賀県唐津市呼子町呼子(松浦町商店街 通称:朝市通り)

お問い合わせは

- 呼子観光案内所 TEL.0955-82-3426
- 唐津市呼子市民センター産業・教育課 TEL.0955-53-7165

「1屋はさてめらんばゆ。」 「見ていかんわ。」 「うまい!!」

[2020.3.30,000]

## ちょっと得する朝市の達人ガイド

無料駐車場あります。

朝市と商店街でお買い物をする方は、西側誘導看板からすぐの無料駐車場が利用できます(普通車29台のみ)。満車の時や大型車は徒歩2分の市営駐車場(有料)をご利用ください。

お持ち帰りも安心。

保冷容器は魚や干物を扱う店にて数百円で販売していますので、必要な方はお申し出ください。

商店街も見逃せません。

日用品なら何でも揃う朝市通り商店街。海岸通りへ通り抜けができる店、あらかぶの味噌汁定食が評判の食堂、服や靴の掘り出し物が見つかる店など、個性的なお店がいっぱいです。

買ってすぐ食べたい人は…

「さかな市場」2階では、1階で買った干物等をその場で焼いて食べることができます。また、イカ・サザエ・アワビ・季節の魚などを、すぐに調理してくれますよ。

お互い楽しい買い物を。

もともと安い朝市ゆえ、あまり値切るのはマナー違反。気さくなおばちゃんたちとの会話を楽しんで、気持ちよく買って、数を多めにおまけしてもらうのが上手な買い方です。

## こんなもん売っています。朝市で買える商品やイカ情報

### 魚の干物

朝市を代表する商品。アジ、カマスはほぼ年中、時期によりイワシ、サバ、サワラ、サヨリなど季節の魚が並びます。各店秘伝の味つけした「さくら干し」も人気です。

### 大人気! イカバーガー

新鮮なイカのすりみを練り込んだパテをふっくらパンにサンドした呼子の新しい味です。朝市通り付近のワゴン車で販売されています。さらに新たにイカバーガーが登場! 萬坊朝市通り店で好評発売中!

### ウニ・サザエなど

朝市と商店街では共同の宅配サービスをしていますので、複数の店で買った商品をひとつにまとめて送れます。どのお店でも料金は統一。お気軽にお申し付けください。

### イカの一夜干し

町のあちこちで天日干しされるイカは呼子ならではの風景です。軽く火であぶると、柔らかなイカの旨みにほのかな潮の香りが加わって、旅の思い出を家庭で再び楽しめます。

### 活イカ

ケンサキイカをはじめ、一年を通じて様々なイカがとれる呼子港。朝市には、その朝揚がったばかりのイカが並びます。お刺身はもちろん、天ぷらやお煮付けなどにどうぞ。

### 野菜・果物・花

港町のイメージが強い呼子ですが、加部島特産の甘夏みかんをはじめ、地元農家のつくる野菜や果物類もひそかな人気商品。作った人の顔を見ながら買えるのも朝市の長所です。

### イカの種類

イカの種類は全世界に約450種類。その中で、呼子の「イカの生き造り」に使われているのは主に「ケンサキイカ」「アオリイカ」。他にも一年を通して旬の美味しいイカが食べられます。

### 鮮魚と季節の海産物

呼子では年中、タイやブリなどの玄界灘の新鮮な魚が水揚げされます。また、季節の海産物も豊富。カジメ、カメノテなど街では買えない珍味もあります。調理法はおばちゃんが教えてくれます。

## 呼子名物「呼子朝市」

# 呼子の朝市通り MAP

朝7時半、おばちゃんたちの  
にぎやかな売り声から、呼子の朝は始まります。  
商店街の軒先を借りた店先にはとれたての  
水産物・農産物が並び、地元の人も観光客も一緒になつて、  
買い物を楽しむ形態は、ふれあいの原点ともいえるものです。  
その歴史は捕鯨で栄えた江戸時代にさかのぼり、  
魚肉や水揚げされる鮮魚などと、近郊農家の作る農産物との  
物々交換がその始まりとされています。

