

フォトエッセイ #135

函館ちょっと秋 (その4)

中島廉売の魚屋さん

堀川町 (五稜郭公園前から3つ目の電停)
にある中島廉売の魚屋さんに行ってみた

色々な魚がたくさん 初めて見る魚も
店のお姐さんたちの威勢のよさで
魚たちもみな、美味しそうに見えた

2024.9.24


島田祥生



歩行者用道路
日曜日を除く
14-18

中島廉売は、昭和9年の函館大火の後
屋台が集まってきてできあがった商店街
函館朝市、自由市場と3大市場と言われている

しかし、スーパーの出店や、数年前の火災で
急速に賑わいが失われているのは、残念なことです

A photograph of a fish market aisle. A large yellow teddy bear is hanging from the ceiling in the foreground. In the background, a fishmonger is working at a counter displaying various fish. Several people are walking through the aisle. The scene is lit with warm, indoor lighting.

魚の店が並んでいる通路を覗いてみた
あそこの店だけお客がいる
手前の店の品物も、皆おいしそうだけど・・・
お昼前だからかもしれない

これ、昔の魚屋さんを思い出しました
雑然とも言える並べ方
それとなく空いたスペース

でも、常連さんには、機能的なのでしょうね
注文は、ボール紙に書いて・・・
さばきまでやって、掛け売りみたいです





「日本一美味しいちくわ」だそうです
このまま食べるのが一番とか
本当に美味しかった

箱から出して
台の向こうからホイホイと投げて並べたものです

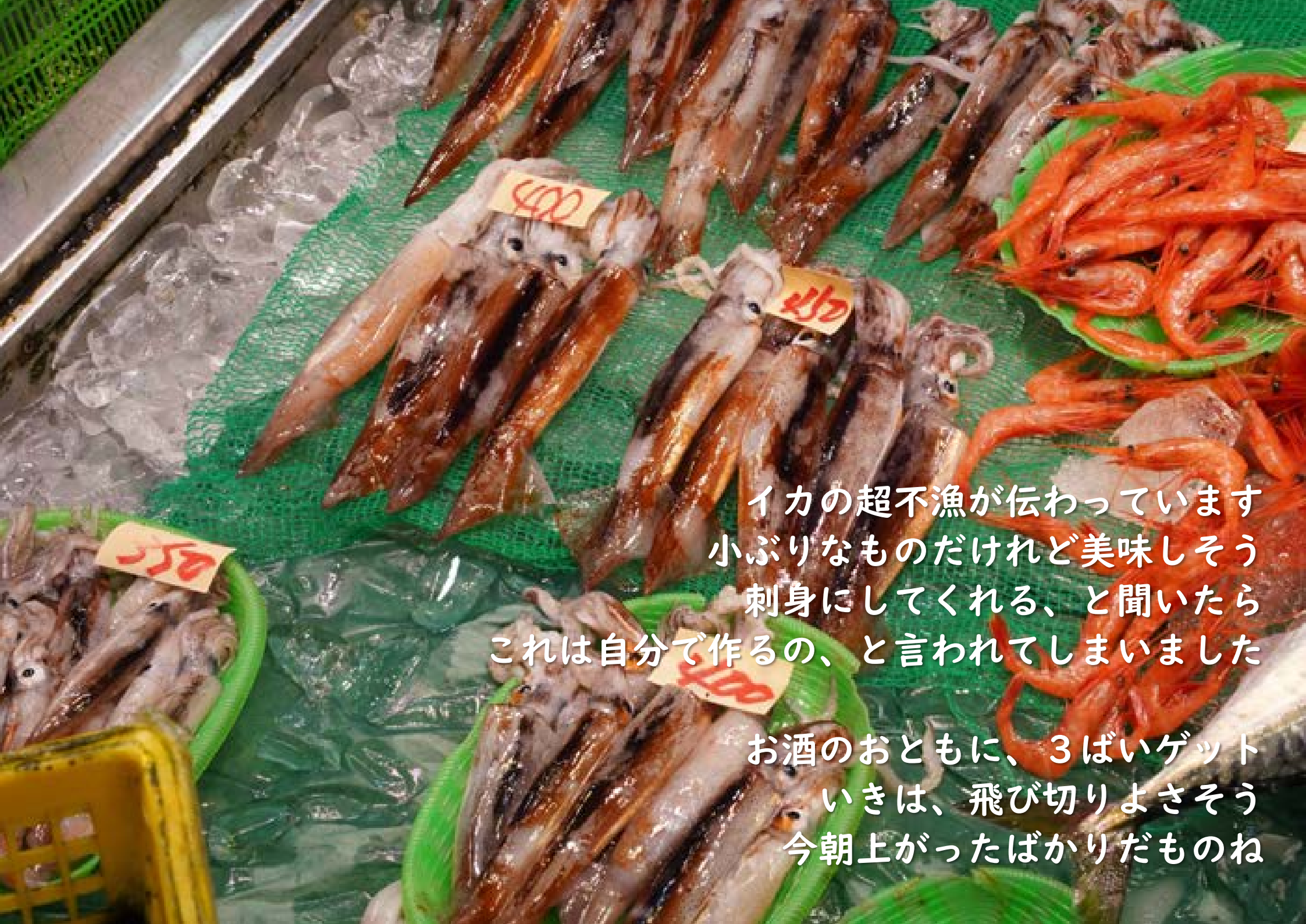


クジラの大和煮、金目の煮つけ
魚屋さんの味付けは美味しいですね、どこも

上にあるのは、ギンダラの味噌漬けと西京漬け
トローとした触感が楽しめました



下拵えした
なんだか分からないものが並んでいました
真ん中のは、フグ
毒はなく、空揚げにすると絶品だそうです



イカの超不漁が伝わっています
小ぶりなものだけれど美味しそう
刺身にしてくれる、と聞いたら
これは自分で作るの、と言われてしまいました

お酒のおともに、3ばいゲット
いきは、飛び切りよさそう
今朝上がったばかりなものね



ナマコがありました
何故かお風呂のおもちゃと一緒に
外国のお客も来るようですね



小ぶりなイシガキダイが1匹だけ
客寄せ用かな

手前のは、カガミダイとか
初めてみる魚
お客が食べ方を聞いていました
煮つけか塩焼きがおいしい、と
店にとっても、なじみのない魚なのでは

塩辛などの量り売り
どれもおいしそう

いや、見るものすべて美味しそう
食べきれないと思い、パス

ここの店の塩辛は絶品、と、後から聞きました
次の機会には、どうあっても味わいたい！





買った魚を、さばいでくれます
刺身にまでは時間がかかるけれど
「荒おろし：皮をはいで3枚におろす」までは
あっという間

売り子との息がぴったり合っています



板前さんが仕入れに来ていました
ここの魚を見てお品を決める
「今日は、珍しい・・・が入りました」
と、よく聞く言葉
その現場でした



「お客がどんどん増えてきました
みんな、目移りして決めかねている様子

お姐さんは
板前さんの注文をまとめるのに大忙し




それなに？
フランス料理のシェフだそうです
魚は、魚屋さんの方が詳しいんだ



先ほどのシェフは
美味しそうなヒラメを注文しました

どうやって食べるの？と聞いたら
あの方はシェフだから、と・・・
素人が扱うのは勿体ない魚のようデス

A photograph of a busy fish market stall. The counter is covered with various seafood, including fish, shellfish, and prepared items. A person in a striped shirt is working behind the counter. Customers are visible on the right side of the stall. The stall is decorated with many small signs and posters, including a KFC sign. The lighting is warm and the atmosphere is lively.

お客がますます増えていきます
注文を受けきれなくなっていますが
みんな平気な顔をしています

このようなところで「急いで」など
大野暮ですね

厚岸時
350

本日
ホタテの
入荷は
おひさし


貝のコーナーが、今日はさみしいですね
水揚げがなかったみたい
木古内の方で、ホタテの養殖もやっているのですが



タイのこぶ締め
これもおいしそうですね
そういえば、木古内で取れたという
立派なタイがありました
何枚かのページに写っています

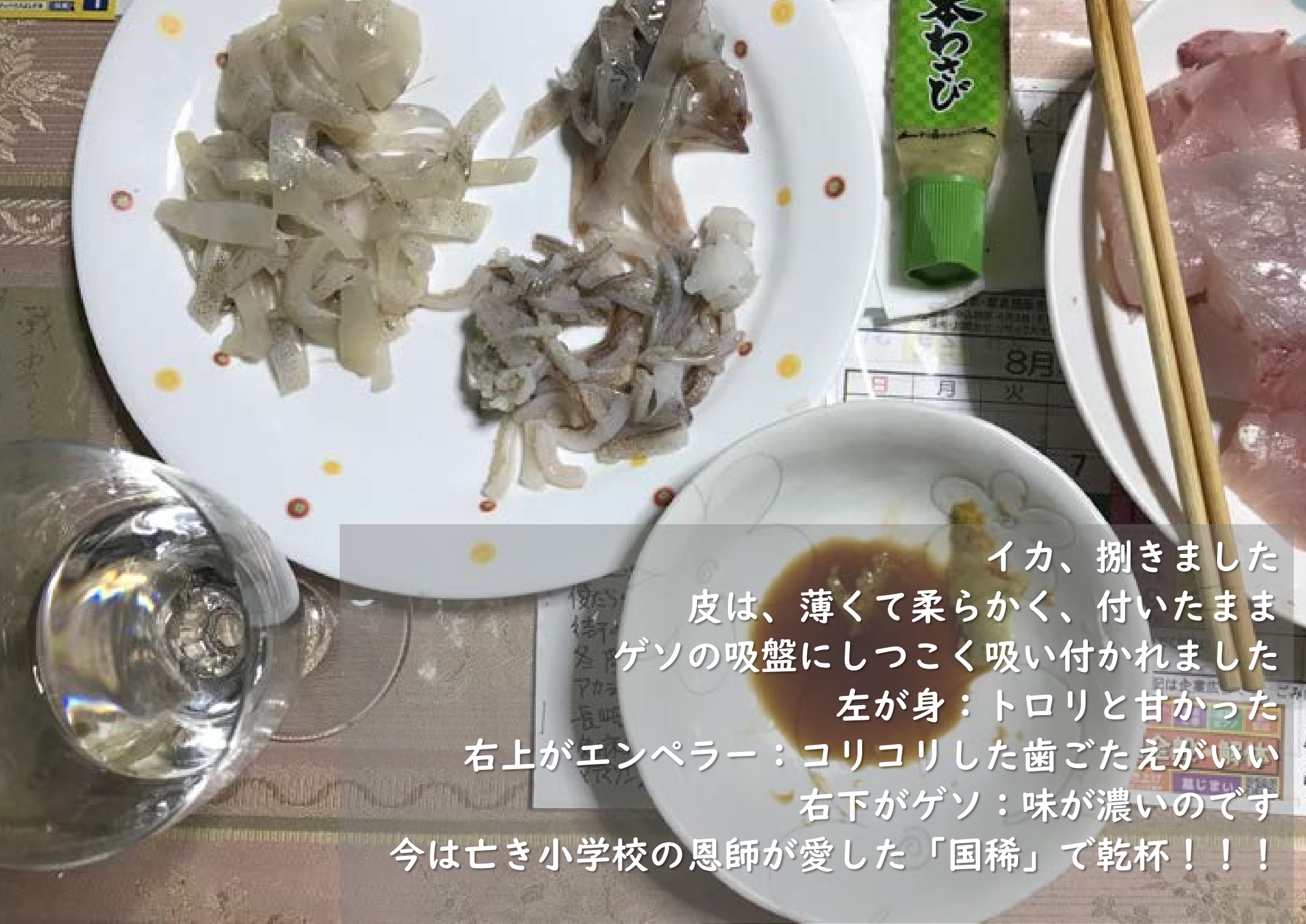


今晚のおかず、どうしよう
というより、どれにしよう、と
ず~~~~と迷っていました

A photograph of a busy fish market stall at night. The stall is illuminated by warm lights, and several customers are gathered around the counter. A staff member wearing a white apron and a white cap is visible behind the counter. The stall is decorated with blue and white fish-shaped banners and a large blue fish-shaped object hanging from the ceiling. A sign with the word "Pay" is visible on the left side of the stall. The overall atmosphere is lively and bustling.

どんどん売れていくのですが
魚は減りません
奥から続々と出てきます

お客が群がっているのは
このお店だけ
先行きが心配です



イカ、捌きました
皮は、薄くて柔らかく、付いたまま
ゲソの吸盤にしつこく吸い付かれました
左が身：トロリと甘かった
右上がエンペラー：コリコリした歯ごたえがいい
右下がゲソ：味が濃いのです
今は亡き小学校の恩師が愛した「国稀」で乾杯！！！！