

湯梨浜 泊漁港に

朝市「魚食わい屋」

湯梨浜町の泊漁港に、鮮魚や干物などの海産物を販売する朝市「サカナクワイ屋」が先月オープンした。若い世代を中心に人魚離れが進むなか、海産物の「地産地消」を進めて、港町に活気を取り戻すのが狙い。当面、月2回のペースで日曜日に開店、

将来は常設の店舗を目指すといい、運営する倉吉市のNPO法人「未来」は「新たな特産品を開発したり、魚食文化を広めたりする拠点にしたい」としている。

(野口英彦)

NPO「地産地消にぎわい復活」

同漁港は、約50隻の漁船が所属、年間2308.4ト(2010年)の水揚げがある県中部で有数の漁港だが、10年以上前から水産物の直売所がないという。

同NPOのメンバーに湯梨浜町泊地区の出身者がおり、5年程前から同漁港で魚料理を体験するイベントを開催していることなどがきっかけで、朝市を企画、昨年12月23日にオープンした。店名は「魚を食べようよ」という意味の鳥取の方言「魚食わいや」にちなんでつけた。

会場は、岸壁近くの空き倉庫を活用。県の補助を受けて、約1500万円をかけて空き倉庫を改装、干物を作る乾燥機を設置した。干物作りは、天候に左右されやすい漁業者の収入を安定させる一助とするのが狙いで、漁業者の家族らに製造して

2回催し 買い物バス、レストラン計画も

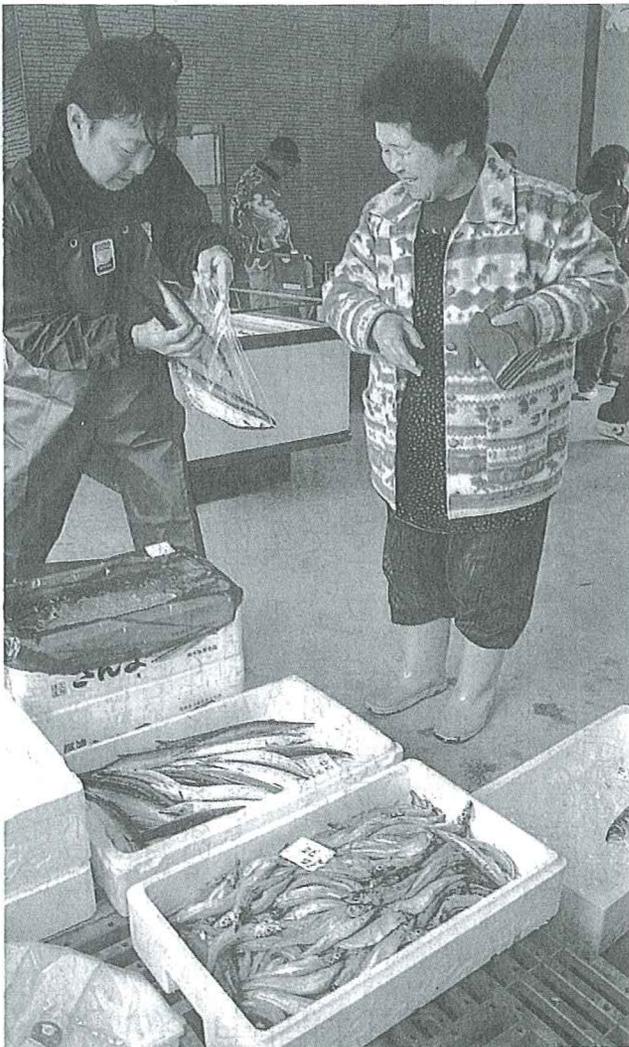
2回目の今月12日は、朝早くから家族連れらが訪れ、サバやサンマ、アワビなど新鮮な魚介類を買い求めていた。店頭に並ぶ魚は、多くが県内産で、漁協から直接仕入れているため、市価よりも安いという。とれたて

の魚を七輪で焼いて試食するコーナーも家族連れに好評、ネギや白菜などの地元でとれた野菜の販売もあり、港は活気に包まれた。初めて訪れたという近隣の主婦(52)は「港の近くに住んでいるのに、水揚げされる魚を

買える場所がなかった。今後は定期的に利用したい」と喜んでいた。

同町泊地区は、スーパーやコンビニがないことから、今後は集落を回って集客する「買い物バス」の運行を計画、魚をメインにしたレストランの併設も目指すという。店長の遠藤公章さん(46)は「漁業体験など定住促進の事業も企画し、地域が元気になれる仕掛けを考えていきたい」と意気込んでいる。

毎月第2、第4日曜の午前9時から正午まで営業。問い合わせは「サカナクワイ屋」(0858・34・6055)。



買い物客らで活気づく朝市「サカナクワイ屋」(12日、湯梨浜町の泊漁港で)