

**J** **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

**Tokyo  
新発見**

**Tokyo 新発見 第3回  
TOKYO Marchéへ行ってみよう**

p.053

撮影=大見謝星斗 (p.51 ~ 55、58)、武蔵俊介 (p.51、54 ~ 57)、久保田彩子 (Farmer's Market @UNU)  
文=清水千佳子、編集部 (足立市場)

p.051

昨秋オープンした豊洲市場を筆頭に、東京には日本各地の名産品に出合えるマーケットがある。新鮮な魚や野菜、味のある骨董品などとともに魅力的なのが、自らの商売に一家言ある店主たち。彼らとの交流もマーケットの醍醐味だ。

- 1: 都心の公園で開催される「太陽のマルシェ」。100前後のテントが並ぶ様子は壮観だ。
- 2: 玉子焼きに丁寧に包丁を入れているのは「築地 山長<sup>まつえけんいち</sup>」の松江研一さん。
- 3: 「太陽のマルシェ」出店者、長崎県「川口農園」の茂木みかん。海に近い山の急斜面で太陽をたっぷり浴びて育ったみかんは濃厚な甘さ。
- 4: 「高幡不動ござれ市」で古物商の川口幸男さんが陳列していた日本全国の郷土玩具。
- 5: 足立市場の一般鮮魚店「大内商店」の店先。一般客も購入できる「あだち市場の日」には早い時間から飛ぶように売れていく。
- 6: よく日に焼けた男性は農家2年目の加藤かいさん。「Farmer's Market @UNU」で農業、化学肥料不使用の野菜を販売している。

p.052

**豊洲市場**

ずらりと並んだまぐろ、威勢よく呼びかけるせり人、指で値段を示す買い物たち。水産卸売場棟では毎朝5時30分から真剣勝負が繰り広げられる。  
※特別な許可により、通常は入れない場所より撮影。

**広さにびっくり! 東京の新名所へ**

東京都が設置した11の市場のなかで、最大にして最も重要なのが豊洲市場だ。築地市場の施設が老朽化し、また手狭になったことから、その役割を受け継ぐ形で2018年10月に誕生した。管理施設棟、水産卸売場棟、水産仲卸売場棟、青果棟の4つの建物からなり、敷地面積は築地市場の約1.7倍の40.7ha! ぜひ歩きやすい靴で出かけたい。見逃せないのは、2019年の初せりで1尾に3億3360万円という史上最高値がついて話題となったまぐろのせりだろう。予約制の見学デッキからはせりの様子が間近に見え、鐘の音やせり人の声も聞こえ、臨場感抜群。だいぶ迫力は減るが、少し離れた見学者通路からなら予約なしで見ることが出来る。せりの後は、水産仲卸売場棟の「魚がし横丁」へ。70近い店舗が、主に市場関係者や料理人向けの道具や食材を販売している。同じ棟の「屋上緑化広場」は一面芝の気持ちいい広場で、晴海運河とレインボーブリッジ、2020年に向けて急ピッチで建設が進む選手村など、東京らしい眺望が楽しめる。なお、寿司店などの飲食店はどこも連日大賑わい。長時間待つのは避けたいという人には平日の来場をおすすめする。

- 1: せりが行われる水産卸売場棟。休市日以外は24時間稼働している。
- 2: 豊洲市場の前身・築地市場で取引された最大級のまぐろの原寸大オブジェ。重さ496kg、長さ2.88m、胴回り2.36m!
- 3: 「豊洲 千年こうじや」で販売されている「麴だけでつくったあまさけ」。新潟の酒蔵「八海山」の伝統技術から生まれた栄養豊富なノンアルコール飲料で、すっきりとした甘さ。
- 4: 「八百金」のわさびは有名寿司店御用達。「いいわさびは目が詰まっでいて、粘りがあって甘くておいしい」と社長の齊藤和敬<sup>かずたか</sup>さん。
- 5: 北海道から九州まで、日本全国の特徴ある味噌12種類が100g単位で買える「蔵乃屋」。
- 6: 主にプロ用の包丁を販売、修理する<sup>ありつく</sup>「有次」は、せりで使用される<sup>てかぎ</sup>「手鉤」なども扱う。店頭では集中して包丁研ぎをする職人の様子が見学できる。

**魚がし横丁**

江東区豊洲 6-5-1 豊洲市場 水産卸売場棟 4階 早朝~昼頃 店舗に

よって異なる

### 豊洲市場

江東区豊洲 6-6-2 (水産卸売場棟)

午前 5 時～午後 5 時 (施設の見学コース) 飲食・物販の店舗は 12 時頃から閉まり始める

日曜・祝日・休市日休み

[www.shijou.metro.tokyo.jp/toyosu](http://www.shijou.metro.tokyo.jp/toyosu)

※まぐろのせりの見学は午前 5 時 45 分～午前 6 時 15 分で事前申込・抽選制

[pia.jp/piajp/v/toyosushijou19](http://pia.jp/piajp/v/toyosushijou19)

p.054

## 足立市場

### 隔月で行われる大迫力のまぐろの解体は必見

京成本線の千住大橋駅から徒歩 5 分のところにある足立市場は、あまり知られてこそないが、都内の水産市場として、豊洲市場に次ぎ第 2 位の取引量を誇る市場である。そんな足立市場が地域の人々に市場により親しみを持ってほしい、と始めたのが今年で 6 年目を迎える「あだち市場の日」だ。通常はプロ向けの市場だが、この日は特別に開放され誰でも自由に見学・買い物ができる。そのなかでも人気があるのが、三上水産のまぐろの解体と、切り分けられたまぐろのパック売り。90kg ほどある本まぐろが目の前で捌かれていく様子は圧巻だ。まぐろの解体は、人が集まった時点で開始されるため、早目の来場をおすすめする。

- 1: 仲卸売場内の三上水産のまぐろの解体。お客さんの目の前で、たったの 15 分ほどで巨大なまぐろがおろされる。
- 2: 解体前のメキシコ産の本まぐろ。90kg ほどあるという大きめのまぐろで、男性 3 人がかりでやまとまな板まで運びこまれる。
- 3: 鮪包丁や裁ち包丁、のこぎりと呼ばれる刃の長い包丁を使い胴体のヒレ、頭の順に切り落とし、胴体を真ん中でカット。それをさらに半分に分けて、最後に背骨をとる。
- 4: 解体後はサク取りと呼ばれる、骨や皮を取り、切り分ける作業を行う。切り分けられたまぐろは約 200g ずつパックに入れられ、中トロと赤身が 1000 円 (税込み)、大トロが 1500 円 (税込み) と格安で販売さ

れる。

- 5: サク取りをする間、カマ、中落ち、頭部分のせりを行う。一般向けのわかりやすいせりで、売り手が叫ぶ値段で買いたい人がいれば手を上げる。ある程度値段が上がると、一人に決まらなかった場合はじゃんけんで買い手を決める。
- 6: 仲卸売場で一般鮮魚を取り扱う大内商店の大内克則<sup>かつのり</sup>社長。30 年以上、足立市場で仲卸店を営む社長は全国から集まった海産物のなかから、その日のおすすめを教えてください。
- 7: 仲卸売場内でも、広い面積を占める大内商店には種類豊富な鮮魚や貝類が並ぶ。プロから一般客まで多くの人が立ち寄り、終始賑やか。

### あだち市場の日

足立区千住橋戸町 50

奇数月第 2 土曜日 (1 月のみ第 3 土曜日に開催) 午前 9 時～午前 11 時

[adachi-shijyo.or.jp](http://adachi-shijyo.or.jp)

## 築地場外市場

### お腹を空かせて GO !

1935 年から 83 年間、水産物と青果物を扱う国内最大の市場として、東京のみならず関東近県の人々の食を支えてきた築地市場。なかでも水産物は世界最大級の取り扱い規模を誇り、迫力満点のまぐろのせりは世界各地から訪れた観光客を興奮させた。昨年、約 2.3km 離れた豊洲市場の完成とともに惜しまれつつ閉場したが、隣接する商店街「築地場外市場」はその名を変えず、今も健在。鮮魚や乾物、お茶などを売る小売店や 30 軒以上の寿司店など、約 400 もの店が軒を連ねる。玉子焼きや和牛、おにぎりなど、観光客が手軽に味わえる商品が豊富なのも特徴。あちこちから漂うおいしそうな匂いや呼び込みの声に、目移りすること必至なので、ぜひお腹を空かせて出かけたい。なお、早朝はプロの仕入れが優先されるため、街歩きは朝 9 時以降がおすすめだ。

### 築地場外市場

中央区築地 4-16-2 千社額棟 1F (総合案内所「ぶらっと築地」)

午前 8 時～午後 2 時 (日曜・祝日・豊洲市場の休市日は午前 10 時～)

年末年始休み  
www.tsukiji.or.jp

- 1: 新鮮な朝採り卵と伝統の鰹出汁で作る玉子焼きは絶品。写真はできたてを手軽に味わえるようにと考え出された「串玉」。

**築地 山長**

中央区築地 4-10-10

- 2: 海鮮煎餅をメインに扱う店で、一際目を引く寿司鮎の詰め合わせ。ミニサイズながらまぐろもいかもかなりリアル。

**築地 かねよし**

中央区築地 4-12-2

- 3: 元漁師の石村為則さんの店では、新鮮な魚介を目の前で焼いて提供。店主の一押しは浜から直接仕入れているほたてで、身が厚くてプリプリだ。

**まぐろのみやこ**

中央区築地 4-13-13

- 4: まぐろ形スイーツは小麦粉でできた生地の中に自慢の小倉あんがたっぷり。カスタードクリーム入りもある。ぜひ焼きたてを。

**築地 さのきや**

中央区築地 4-11-9

- 5: 天然まぐろのねぎとろなど約 20 種のねたがおひつに入った「特上ねぎとろ江戸まぶし」。味も写真映えも抜群の一品だ。

**築地青空三代目 本店**

中央区築地 4-13-8

築地場外市場内にある「築地魚河岸」は築地市場閉場後も地域の活気や賑わいを継承することを目的に中央区が 2016 年に設置。2 つの棟からなり、築地に昔からある水産物や青果物の名店約 60 軒やフードコート形式の食堂などが入っている。3 階の連絡通路から築地場外市場の雑踏を眺めるのも面白い。

**築地魚河岸**

小田原橋棟：中央区築地 6-26-1

海幸橋棟：中央区築地 6-27-1

午前 5 時～午後 3 時 全店営業時間午前 7 時～午後 2 時

日曜・祝日・豊洲市場の休日日休み

www.tsukiji.or.jp/forbiz/uogashi

p.056

**Farmer's Market @UNU**

**全国の農家が集まる人気マーケットは毎週末開催**

ファッション関係の店が多く集まる街・青山に、全国各地の農家が集結！ オーガニックや自然農法などこだわりを持つ農家が丹精込めて育てた野菜や果物、お茶、パン、菓子などを販売している。特筆すべきは、2008 年のスタート時からごく一部の例外を除き、毎週土日に開催している、東京では珍しい頻度の高さと約 95 店舗という出店者数の多さ。定期的に出店している店が多く、出店者同士、出店者と常連客の交流も盛んだ。また、日本酒やコーヒーなどテーマを決めた多彩なイベントを不定期で同時開催しているのも面白い。

**Farmer's Market @UNU**

渋谷区神宮前 5-53-70 国際連合大学前広場

毎週土曜・日曜 午前 10 時～午後 4 時開催

farmersmarkets.jp

- 1: ふっくらとした立派なんにくは青森の常盤地区産。「品質は日本一です」と言いきる笹森誠子さんの実家「笹森農園」で育てたもので、風味が抜群。青森が誇る健康食品、黒にんにくも販売している。
- 2: イタリアンレストランを運営していた父親の影響で農家に転身して 2 年目という加藤かいさん。神奈川県小田原市でオリーブとオリーブオイル、西洋野菜を作っている。農業、化学肥料不使用。
- 3: 静岡県掛川市の「ひらの園」はお茶の生産、加工、販売をすべて自社で行う、全国でも数少ないお茶農家。5 代目の平野昇吾さんの説明を聞きながら試飲するお茶は格別だ。農閑期の 11 ～ 3 月頭のみ出店。
- 4: 生け垣を利用したディスプレイも楽しい「Natural Craft Shop」のバスケットは世界中から集めたハンドメイドの 1 点もの。

**太陽のマルシェ**

**キッチンカーも充実の約 100 店舗で賑わう**

「日本最大規模の都市型マルシェ」を謳い、毎回、農家を中心に約 100 店が出店。そのうち約 10 店がキッチンカーなの

でランチには困らない。会場が高層マンションに囲まれた児童公園ということもあり、家族連れが多いのも特徴で、毎月開催される「キッズマルシェ」は大人気。これは3～12歳の子どもがマルシェの販売体験をするイベントだ。一方、大人向けの新しい試みとして2018年の7月と12月に開催されたのが、夜間に飲食が楽しめる「ナイトマルシェ」。日中のマルシェとは違った雰囲気味わえるこのイベントも、ぜひ継続してほしいものだ。

### 太陽のマルシェ

中央区勝どき 1-9-8 月島第二児童公園

毎月第2土曜・日曜 午前10時～午後4時（4～9月は～午後5時）開催

timealive.jp

- 1：元気いっぱいの門田真由子さんが店主の「金曜 JUICE bar.」はフレッシュジュース専門のキッチンカー。山梨の農家から規格外のフルーツを直接仕入れて作っている。砂糖、香料、着色料、氷不使用。
- 2：黄金色のキャビアのような「ゴールデンマスタード」はフランスのシェフと和食の料理人、ソムリエが共同開発した日本産マスタード。どんな料理にも合うマイルドな味わいで、そのまま食べても美味。
- 3：化学合成農薬、化学合成肥料不使用の野菜を千葉県で生産、販売する「あいよ農場」。野菜愛溢れるスタッフは旬の野菜のおいしい食べ方も教えてくれる。
- 4：高さ20cm以下の小さな盆栽を販売している「mini-bonsai.life」は年に3、4回ワークショップを開催。気軽に盆栽に触られる絶好の機会だ。

### ヒルズマルシェ

#### 花と音楽、そして復興支援

ホテルや大使館が多いエリアにあるビルが会場だけあって、外国人客の姿も多いマルシェ。関東近郊の農家の朝採れ野菜や果物、花、ワインやはちみつ、ときには外国人出店者のホームメイドパイなども並ぶ。復興支援への意識が高いマルシェで、東日本大震災の被災地からの出店があるほか、第2土曜日にはリユースできる衣料品の寄付を受け

付ける「洋服ポスト」を開設。衣類の重さに応じた金額を、岩手県陸前高田市の長洞集落で復興に取り組む人々の団体に寄付している。会場の一角で催される不定期のクラシックコンサートも、ここならではの優雅なイベントだ。

### ヒルズマルシェ

港区赤坂 1-12-32 アークヒルズアーク・カラヤン広場

毎週土曜 午前10時～午後2時開催

www.arkhills.com/en/hillsmarche/

- 1：東京都国分寺市に2haの広い畑を持ち、東京の伝統野菜など100種類以上の野菜を栽培している「小坂農園」。マルシェでは旬の野菜15～30種類を販売している。常連客のなかには、毎回まとめ買いをする飲食店関係者もいるそう。
- 2：「みちのくマルシェ」は2011年の東日本大震災以降に東北4県で誕生した4ブランドの商品を販売。古いきもの地をリメイクしたスカーフや会津木綿のボトルバッグなど、現地の女性たちの手仕事が生きた品々は美しく温かみがある。毎月1回出店。
- 3：色とりどりの季節の花が販売されていたのは、自然栽培の米や野菜、フルーツや花の販売を手がける「北之台開発」のスペース。毎回100種類以上の花を販売しているというから驚く。
- 4：運がよければ、ヴァイオリンやピアノなどの生演奏を無料で楽しめる。

p.058

### 大江戸骨董市

#### 露天骨董市では日本最大級

骨董の目利きが「掘り出し物が見つかる」と太鼓判を押す骨董市は、第1、第3日曜に有楽町「東京国際フォーラム」で、代々木公園でも年に5回程不定期で開催される。約250店の出店者がそれぞれ工夫して陳列しているのは、陶磁器、漆器、民芸品、版画、家具、きもの、アクセサリなど多種多様。知識がなくとも、眺めているだけで楽しい。写真はすべて東京国際フォーラム開催時のもので、上は日本の古い家具を専門とする「古録展」のスペース。天候や会場の都合で日時が変更になる場合があるので、出かける際はウェブサイトを確認を。

- 1: 「左の作者は月岡芳年、右は歌川国芳。ともに海外でも人気の浮世絵師です」と説明してくれたのは、川村敏郎さん。版画のほかに、煙草入れや印籠といった「提物」も扱っている。
- 2: 常時、外国人客で賑わっていたのが、きもの姿が艶やかな越田知佳さんの店。きものを中心に、和装に合うショールやバッグ、草履なども販売している。
- 3: 栃木県日光市で骨董店を営む福田昌之さんの専門は、古伊万里や古九谷の器。「大名家で使われていたような、いいものばかり」とのこと。美しく棚に陳列されているのは古伊万里のそば猪口。
- 4: 1つ1つ木箱に入っているのは、主に江戸時代に製作された刀の鍔。店主の丹生健介さん曰く「外国の人は象嵌が施されたものなど豪華な鍔が好きですね」。

#### 大江戸骨董市

千代田区丸の内 3-5-1 東京国際フォーラム 1階地上広場  
 毎月第1、第3日曜 午前9時～午後4時開催  
 ※ 2019年7～9月、2020年7～9月は開催なし  
[www.antique-market.jp](http://www.antique-market.jp)

## 高幡不動ござれ市

### お寺の境内は風情たっぷり

新宿駅から京王線の特急電車で約30分、都心から少し離れたのどかな町に、関東三大不動の一つに数えられる「高幡不動尊金剛寺」はある。その広い境内で初めてござれ市が開催されたのは1988年。現在の主催者である古久根淳子さんの亡き夫、薫さんが始めたもので、その名は「日用品や趣味のものなど、古いものは何でもござれの骨董市」を意味する。「格式のある境内で四季折々の風景を眺めながら、自分好みのものをのんびりと探せるのが、ここがいいところですよ」と古久根さん。なお、市を楽しむ前に参拝をお忘れなく。

- 1: 色とりどりのガラス製品の向こうに座っていたのは、日本の古いガラス「和ガラス」専門の「古美術 輪島」店主、輪島昇さん。「一番多いのは、輸出用も盛んに作られていた大正時代（1912～1926年）のものだね」。

- 2: ござれ市を含めて3つの骨董市を主催している古久根さんの店はいつも五重塔のすぐ近く。日常使いの漆器や下駄、振り袖など商品は多岐にわたる。
- 3: 「ここはストレス発散と終活の場」と笑う川口幸男さんは日本料理店の店主から古物商に転身した変わり種。こけしや土人形などの民芸品を扱う。
- 4: 本業は岐阜県下呂市の材木店店主という熊崎益夫さんの店には、手頃なものから高級品まで、数え切れないほどの盃が並ぶ。鮮やかで豪華な絵付けが特徴の九谷焼が多く、日本土産におすすめ。

#### 高幡不動ござれ市

日野市高幡 733 高幡不動尊金剛寺  
 毎月第3日曜 午前7時～午後4時開催  
[kanagawa-antique-market.crayonsite.net](http://kanagawa-antique-market.crayonsite.net)