

港とくらす、港とあそぶ。

ミナトト



vol.05
Spring 2017



特集

敦賀お魚通り



M I N A T O T S U R U G A

TAKE FREE

昔ながらの魚町、
敦賀お魚通り

敦賀水産卸売市場を中心とした
界隈は、通称お魚通りと呼ばれる

昔ながらの魚町の面影が残るエリ
ア。朝早くから市場に出入りする
仲買人たちで賑わい通りには新
鮮な魚介が並び、一般客でも買い物
ができる魚問屋や、市場から仕入
れた新鮮な魚料理が人気の行列の
できる飲食店もあります。
びっくりするほど新鮮な魚に会
いにお魚通りを歩いてみて下さい。

株式会社 相夫魚問屋



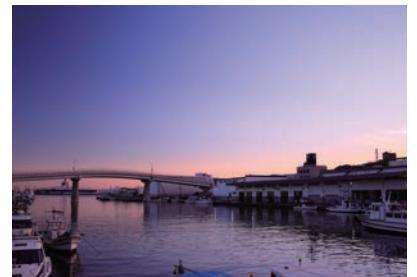
ミナトト 春号

contents

- 特集
02 敦賀お魚通り
- まちなかぐるめ
07 敦賀屋台ラーメン
- Pick up
09 敦賀鉄道資料館
- Area Guide
11 イラストマップで巡る つるがまち歩き
- Guide
13 まちなかガイド
- Map
14 つるがまちなかマップ

港と暮らす、港と遊ぶ。

古くから日本海有数の港町として栄えた敦賀。江戸時代には北前船の寄港地として北海道で採れた昆布などの海産物を都に運ぶ拠点として発展し、その後はロシア・ヨーロッパへと渡る欧亜国際列車の発着場として重要な役割を果しました。戦争で大きな傷跡を残しましたが、港には石油貯蔵庫だった赤レンガ倉庫をはじめとした古い倉庫群など、昔の面影を残す建物が点在しています。港は、敦賀の人にとって大切な想いが込められた特別な場所なのです。





相木魚問屋

いつも賑やか、魚好きが通う店

お魚通りでひときわ賑わいをみせる相木魚問屋。店頭には水揚げされたばかりの新鮮な生の魚介や干物が道路にまで溢れんばかりと並びます。戦後間もなくこの地で営業を始めた相木さんは、仲買と卸が中心でしたが、今では小売も行っていて、三代目と四代目の女将が接客してくれます。おすすめの旬の地魚は生でも干物でも絶品の美味しさ。「越前かにの名付け親」としても有名で、かにのシーズンには多くの人が賑わいます。

住所 敦賀市蓬莱町16-11 電話 0770-22-0645
営業 7:00～16:00(日曜・水曜8:00～12:00) 休日 無休



つりや魚問屋

季節で変わる、地魚の干物

魚市場の向かいに店を構えるつりや魚問屋。魚屋にぴったりの屋号は本名の釣(つり)から。現在店を切り盛りする三代目は、早朝から市場で競りをする仲買人でもあり、6時半には新鮮な魚が店頭に並びます。人気の干物はカレイやアマダイ、アジやアオリイカなど季節に合わせて変わります。昔ながらのやり方で塩や醤油だけでシンプルに味付けされ、すぐそばの海から吹く浜風おかげで美味しい仕上がります。

住所 敦賀市蓬莱町15-14 電話 0770-22-0199
営業 6:30～15:00 休日 第1・第3日曜、水曜不定休



敦賀水産卸売市場



住所 敦賀市蓬莱町19-3
電話 0770-22-0072
開館 7:00～16:30

*原則として日曜・祝日・水曜は競りがありません

お魚通りの中心には、取扱量県下一を誇る敦賀水産卸売市場があります。カレイ、アマダイ、アジ、サバ、ブリ、イカなど日本海有数の豊富な種類の魚が一年を通して水揚げされ、冬には越前かにで賑わいます。総勢80名ほどの仲買人の威勢の良い競りの様子は活気にあふれ壯觀です。市場は最先端の衛生管理が行き届いた設備を備えた施設で、その様子は朝7時から誰でも自由に見ることができます。2階にあるガラス張りの見学ルームでは、荷揚げ場の見学や施設の説明、ビデオによる漁業の紹介、漁業者の観光施設紹介などを受けることができ、ルーム内には敦賀地区の漁具の展示もしています。朝8時頃からは、水揚げされる魚や活氣ある競りの様子を見ることがあります。

取扱量県下一、活気にあふれた魚市場

市場で見つけた 旬の地魚



敦賀といえば、まずは有名な越前がにや若狭ふぐ。でも、それだけではありません。カレイにヒラメ、アジやスズキ、アマダイも最高。ヤリイカにアオリイカにマイカといろんなイカが1年を通じて並び、サザエやアワビやウニも新鮮すぎてびっくりするはず。



つるが大漁市場

魚市場の向かいにある直売所。施設内には市内の魚屋さんが入り、市場から運ばれた新鮮な魚を直売しています。各店舗では、鮮魚の他オリジナルの加工品も販売しています。

住所 敦賀市蓬莱町16-13
※休業日、営業時間は、各店舗毎に決められています。

魚処 定 吉

鮮度が自慢、地魚料理の店

魚市場を見下ろすビルの2階、階段を上がって店の扉を開けると大きな窓いっぱいに港の景色が広がります。創業20年の地魚料理の店、定吉さんは地元漁師の通う店として知られていましたが、現在は中京・京阪神からの魚好きがわざわざ通う店としても有名です。人気の海鮮丼は、ご飯の熱が伝わらないように二重に器に盛られたこだわりの逸品です。

住所 敦賀市蓬莱町17-25 敦賀市漁協福祉会館2階
電話 0770-23-1871
営業 10:00～16:00 定休 火曜・水曜



江戸前天丼 どんと屋

行列の絶えないどんぶり専門店

魚市場から通りを挟んで目と鼻の先にあるどんと屋さんは、平日でも昼時には行列のできる人気の店。市場で仕入れた新鮮な海の幸を豪快に盛り付けた海鮮丼や天丼を求めて、遠方から来るばる多くの人が訪れます。人気の敦賀海鮮丼には地魚が10種類、その日の仕入れで変わる中身には、ここでしか食べられない珍しい地魚もあるそうです。

住所 敦賀市蓬莱町14-16 電話 0770-25-0205
営業 10:00～15:00 定休 水曜



まちなか
ぐるめ

Gourmet

敦賀伝統の味、名物屋台ラーメン

夜も更けた午後8時頃から敦賀の市街地の中心を走る国道8号の通りには、赤提灯を吊り下げたラーメン屋台が並びます。この屋台を自當てに毎夜多くの人々が集まっています。敦賀駅前の流しの屋台から始まり、列車やバスの利用者や鉄道職員などで賑わっていましたが、トラック運送が盛んになると、現在の国道8号沿いに最盛期には十数店舗の屋台が立ち並び、多くの人が利用するようになりました。敦賀ラーメンの特徴は、豚骨と鶏ガラをブレンドしたあっさりとした甘めの豚骨醤油のスープに、ねぎとチャーシューとメンマのシンプルな組み合わせ。お好みで紅ショウガをトッピングします。

50年以上経つた今でも数件の屋台が営業していく、深夜まで伝統の味を提供しています。



鶏ガラと豚骨を半々の割合でつくる豚骨醤油スープは、開店間際は鳥ガラの風味が強く夜中になるにつれて豚骨味になるそう。ちぢれとストレートの中間の軽いウェーブのかかった麺によく合います。

池田屋ごんちゃん

場所 本町2丁目アーケード北陸銀行前
営業 19:00頃～翌1:00頃
休日 月曜～木曜



屋台の中でもっとも遅くまで営業しているのがまごころ。見た目よりあっさりとした豚骨醤油スープにちぢれ麺で、お好みでニラやキムチをトッピングできるのがここだけの特徴です。

まごころ

場所 本町2丁目アーケード海陸観光前
営業 20:30頃～翌3:00頃
休日 無休



氣比神宮にも近い本町1丁目アーケードの店舗の間の空間にある大きな赤いテントが目印の屋台。大きなチャーシューと定番の具に加えてニンニクチップが入ったパンチのあるラーメンです。

赤天

場所 本町1丁目アーケード 土肥と親玉の間
営業 20:00頃～翌2:30頃
休日 月曜・木曜・日曜



敦賀屋台ラーメンのなかでも、やさしい味のおかやのラーメン。あっさりとした豚骨醤油のスープが程よく絡むよう、やや太めのちぢれ麺にストレート麺を合わせています。

おかや

場所 駅前アーケードアルプラザ前
営業 18:00頃～翌2:00頃
休日 第1日曜、7日、8日、20日、21日



敦賀鐵道
資料館



資料館に常駐している「観光ボランティアガイドつるが」のスタッフ。館内はもちろん、事前に申し込めば市内全域の観光案内もしてもらえます。

住所 敦賀市港町1-25
電話 0770-21-0056
営業 9:00 ~ 17:00
休館 月曜（休日の場合は翌平日）

じていた、欧亜国際連絡列車が発着した金ヶ崎駅（のちに敦賀港駅と改称）を再現しています。欧亜国際連絡列車は、明治45年から東京新橋駅から敦賀金ヶ崎駅の間を運行され、ウラジオストク直行の船に連絡して、シベリア鉄道を経由しヨーロッパへと通じていました。当時、日本からヨーロッパへの移動は船を利用して一ヶ月もかかる長旅でしたが、欧亜国際連絡列車とシベリア鉄道のルートでは、東京～パリ間をわずか17日間で結び、多くの人々が敦賀からヨーロッパへと旅立ちました。



古くから大陸への玄関口として重要な役割を果たしてきた敦賀。明治2年（1869）に日本初となる本格的な電化が完成し、昭和37年（1962）には、世界第5位の長さを有する北陸トンネルが開通しました。建物はかつてフランスのパリまで通

料館は、鉄道と港とともに歩んできた敦賀の歴史を、時刻表や切符、実際に使っていた鉄道部品など当時の貴重な資料や敦賀を実際に走った鉄道模型、敦賀に初めて鉄道が開通した時代からの歴史映像などで紹介しています。

とんがり屋根が特徴的な敦賀鉄道資料館は、鉄道と港とともに歩んできた敦賀の歴史を、時刻表や切符、実際に使っていた鉄道部品など当時の貴重な資料や敦賀を実際に走った鉄道模型、敦賀に初めて鉄道が開通した時代からの歴史映像などで紹介しています。

欧亜国際連絡列車の 発着駅を再現した資料館

イラストマップで巡る つるがまち歩き 舟溜り周辺



最先端の衛生管理が施された近代的な市場。水揚げされる魚や活気のある競りの様子をガラス張りの見学ルームから自由に見ることができます。



昔懐かしい風景や四季折々の風物詩、語り継がれてきた昔話を生き生きとした情景で表現した紙わらべの世界。日本の原風景を思い起こさせる作品が並ぶ資料館です。



昔の面影が今も残る博物館通りの中心にある古い町家を改修してきた3店舗のショップ。カフェと雑貨とヘアサロンが営業していて人気です。



舟溜り周辺は、港町敦賀の商業の中心地だった場所。博物館通りには、大和田銀行だった西洋建築の市立博物館をはじめ当時の建物が残り、華やかだった昔の面影を今に伝えています。



つるが港エリアお散歩マップ
観光案内所や各施設で入手可能。
お問合せは港都つるが(0770-20-0015)まで。



昭和初期に流行したモダンな意匠の建物は、国の登録有形文化財にも登録されています。隣りに並ぶ木造倉庫は戦後まもなく建てられたもので、資材不足から屋根の大きさや構造がまちまちになっています。



敦賀の歴史や民俗、美術に関する貴重な資料が並べられた博物館。建物は昭和2年に旧大和田銀行として建てられたもので、昭和初期の優れた近代建築物のひとつに数えられています。



敦賀まつりに使われる6基の山車を展示しています。ビデオプロジェクターやスライドを使った迫力ある山車巡行の映像が見られます。別館には(戦国の敦賀城主)大谷吉継のコーナーもあります。



ミナト vol.05 2017年3月発行

発行／港都つるが株式会社 編集・制作／東雲デザイン

港都つるが株式会社

港都つるが株式会社は、福井県敦賀市の中心市街地の活性化を目的に、行政や市民、事業者が一体となって「まちづくり」をすすめるために、平成14年に設立された民間の会社です。敦賀の特色である海や港を生かした「港都つるが」を象徴するまちづくりを目指し、古い町並みを蘇らせた町家再生事業や、クラフトマーケットなどのイベント事業などを手がけています。フリーマガジン「ミナト」は、中心市街地の情報発信ツールとして、まちなかの魅力を市内外に広くアピールすることを目的に発行しています。

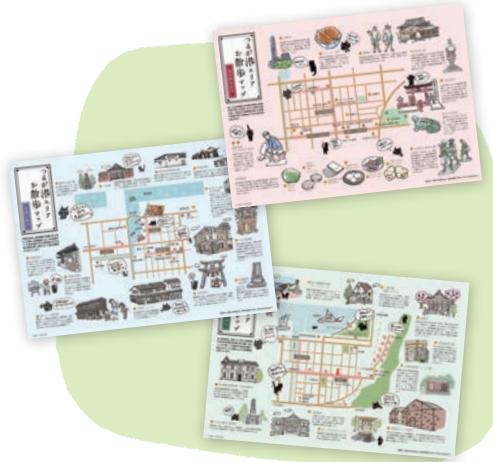
〒914-0063 敦賀市神楽町2丁目1番4号 敦賀商工会館3階 TEL.0770-20-0015 www.tmo-tsuruga.com

まちなか
ガイド

Guide

つるが港エリア お散歩マップ

博物館通りのある舟溜り周辺、赤レンガのある金ヶ崎周辺、神社仏閣の多い氣比神宮周辺とまちなかを三つのエリアを色分けしてイラストで紹介したマップです。



敦賀港エリア ガイドマップ vol.5

港周辺の観光スポットを地図と写真で紹介した、持ち歩きやすいマガジンタイプのガイドマップ。まち歩きしながら休憩できるグルメの店も紹介しています。



博物館通り オフィシャルサイト

<http://www.t-museum-st.info>



まち並みが再生された敦賀博物館通りのポータルサイト。博物館通りや町家ショッピングの紹介をはじめ、毎月開催される晴明の朝市やリニューアルオープンした博物館(旧大和田銀行)の情報などを随時フェイスブックなどとリンクしながら発信しています。