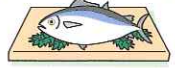


勝山港コース

おさかな買いたい!



おいしいお魚を買うコツ



その1. まずは臆せずお魚屋さんとお話してみよう。

その日のオススメの魚、旬のもの、地元ならではのおいしい食べ方など、いろいろ教えてくださいませよ。

その2. 勝山の入札は1日2回!

勝山漁港では朝夕2回入札が行われるので、魚屋も1日2回魚を仕入れます。夕方訪れてもタイミングがよければ、水揚げされたばかりの魚が買えます。

その3. 自分でさばけなくても大丈夫

お魚屋さんではすべて量り売り。頼めばさばいてもくれます。持ち帰り用に氷もつけてくれますし、クール便で送ることもできるので安心。



沖に黒潮が流れ込む勝山は、一年中新鮮な魚が水揚げされる港町です。漁港のそばの「勝山港通り商店街」は、短い通りに魚屋が三軒もある、知る人ぞ知るお魚買い物スポット。活きがよくて、普通のスーパーにはないめずらしい地魚も気軽に買えるので、遠くから通う常連さんもいるほど。お買い物がてら、小さな漁港の風景や、かつて捕鯨基地として栄えた歴史などに触れながら、裏路地をお散歩するのも楽しみのひとつです。



勝山港通り商店街
公式Webサイト

- ① オリジナルのクジラTシャツ販売しています。
- ② 地元産のおいしいお米を買うならココ。
- ③ 日本酒「勝山」がオススメ。
- ④ クジラのしぐれ煮、カジキマグロの塩辛など、勝山特産品はここで。
- ⑤ サンドイッチ、ソフトクリームなど。
- ⑥ 昔ながらの風情のある釣具屋さん。
- ⑦ 唯一、旧陣屋の内堀の石垣が残されている場所。
- ⑧ ハワイアングッズ、文房具、コスメが並ぶお店。
- ⑨ 新鮮で安い房州産の野菜、花を販売。
- ⑩ 勝山っ子御用達のパン屋さん。
- ⑪ クジラに関する貴重な資料の展示。
- ⑫ ふんわりサクッとした衣が絶品。

● 裾南町商工会

