

渥美魚市場の一日



早朝

市場に来るのは魚だけじゃないよ。タコ、イカ、海老、貝も。水族館みたいだよ。



漁師がそれぞれの漁場へ
夜明け前の真っ暗な時間から太陽が水平線から顔を出した後の出港まで時間は様々。それぞれの漁場へ向かいます。



11:00~

漁師の皆さんが帰港。
帰港してすぐの水揚げや競りの寸前での水揚げ等魚にあわせて競りの準備をします。

11:30

魚市場の見学はこのタイミングからがオススメ。

準備の段階から漁師さんとおしゃべりできることも♪



12:30

競りが始まります。
鐘が鳴らされると、場内の空気は一転。魚が真剣な眼差し威勢とのいかけ声で順に競りに掛けられて行きます。



15:00

各地に向け出荷されていきます
仲買人によって競り落とされた魚達は豊橋・名古屋・浜松等の近郊や、遠くは関東や関西へも出荷されていきます。



17:00

キレイな夕日も見れます♪

魚市場の一日が終わります
港を囲む堤防に夕日が沈んで、静かに魚市場の一日が終わって行きます。明日はどんな魚が揚がるかな？



- 豊鉄バス「伊良湖スーパー前」バス停から350m
- 伊勢湾フェリー「伊良湖」のりばから600m
- 東名高速道路「豊川」インターから52km

営業日・休業日のご案内

| 営業日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|-------|---|---|---|---|---|---|---|
| 魚市場 | ● | 休 | ● | ● | ● | 休 | ● |
| いちば食堂 | ● | 休 | 休 | ● | ● | ● | ● |

- いちば食堂の営業時間▶11:00~15:00
- ご来場の際は、お電話にて予めご確認ください。
- ※上記の他、悪天候・不漁の際に休業となる場合があります。
- ※祝前日、年末年始は魚市場は休業となります。



あつみうおいちば
(株)渥美魚市場
☎0531-35-6731

田原市伊良湖町宮下 3000-3
駐車場：あり
※場内は原則禁煙です。指定の場所での喫煙をお願いします。

砕氷を販売しております。

魚釣りや地域イベント等、たくさんの氷が必要な時に便利にお使いいただける砕氷を販売しております。砕氷販売には専用のコインが必要となりますので、事務所にて事前にご購入ください。※氷は冷却のためにご利用いただき、飲食にはご利用されないようお願いいたします。



伊良湖は
ええ魚
揚がるでが
のん。



オモシロイ見においでん!

(株)渥美魚市場

売る側・買う側、買う側同士の
負けられない戦いがそこにある！

競り見学

競りでは、伊良湖はもちろん、日間賀島、神島、菅島、答志島など、愛知県・三重県の漁師さんから引き受けた新鮮な魚や貝に、「良い値がつくようにと気合いの入った競り仕切り役」と鮮度・状態を瞬時に見極め「狙った獲物は逃さない！」と鋭い眼差しの仲買人」との威勢のいい掛け合いが響きます。独特な言い回しでテンポ良く進む駆け引きは、言っていることが聞き取れなくても不思議と見入ってしまう魅力があります。



魚を種る人、食べる人を思い、魚のことも思いやる。そんなわしらの真剣勝負！ 見に来とくれん！！



経験と
確かな勘で
勝負所は逃さない！

仲買人

市場で競りに掛けられる魚は、誰でも買える訳ではありません。水揚げされた魚の正当な価値を見極められる人だけに買う権利が認められています。それが『仲買人』です。

お友達やご近所など
皆で買えば、超お得！

大手スーパーや都市の店頭では絶対に買うことの出来ない最高に新鮮な魚介類をお土産に買うことができます。仲買人・市場事務室へお気軽にお声かけください。

※購入は仲買人を介してケース単位となります。
※発送も承ります。
(梱包資材・送料別途)



「本当の魚の味」
食べにおいでん。



いちば食堂



魚市場に隣接されている「いちば食堂」では渥美魚市場で水揚げされた太平洋、伊勢湾、三河湾の3つの海の新鮮な魚介類が食べられます。輸送による鮮度の低下が無い「おいしい魚本来の味」、板前さんの「アイデアと腕が光る絶品魚料理」をぜひ、お召し上がりください。



- かつお
- ぶり
- かれい
- くろだい
- 大あさり
- めばる
- さわら
- わが
- いか
- はも
- あなご
- かます
- まだか
- わたりがに
- くるまえび
- たちろうお