



宮城

観光客や地元の方々が集う販売所
「漁師と一緒に、気仙沼の
おいしい鮮魚をお届け」

Fish Market38

一般社団法人 Fish Market38(宮
城県気仙沼市唐桑町小田、02226・
31-3855、通販サイト [http://
fm38.shop-pro.jp/](http://fm38.shop-pro.jp/))は、自然豊か
な漁師町が一望できる小高い丘に
ある施設を利用して運営してい
る。

本社を構える気仙沼市唐桑町
は、遠洋漁業を支える優秀な船員
を輩出する一方で『小漁(個人で小
船を使い漁をするスタイル)』を営
む漁師が多く生活しているが、高
齢化と東日本大震災の影響から、
漁師の数は減少傾向にあった。

「このままでは町から漁師がい
なくなり、漁業に根差した地域文
化も失われてしまうのではない
か」「漁師に少しでも長く漁を続
けてほしい」「地域の文化を守り、
もっと元気にしていきたい」そんな
想いから同社を設立し、陸上生
簀での少量買取りを可能としたこ
とで、漁師が安心して漁を続けら
れる環境が整った。新鮮な魚は首



同社お勤めの取扱い商品

都圏の飲食店や全国の個人客へ販
売しているほか、加工食品の製造
販売も行っている。

同社が製造する加工商品は一風
変わったものも多い。例えば「**さん
ま一夜干し**」も、普通の一夜干しと
は異なり、ローリエと胡椒の香り
が効いた一品。そのため、和食のみ
ではなくワインのお供やパスタの
具として洋風にも非常に合うのが
特長だ。また、下処理済みであり、
グリルを使わずフライパンで簡単
調理が可能なため、普段魚を食べ
ない若い方や忙しい主婦にもぴっ
たりである。

ほかに「**あなごめしの素**(漁
師から直接買い付けた天然穴子を
使用し、温めるだけの簡単調理商
品!)」「**さんまのお味噌**(生臭く
ないのにさんまの風味豊かな少し
甘めの味付けは、魚の苦手なお子
様にも大好評!)」「**炙りメカジキ
大トロの粕漬**(気仙沼で屈指の
水揚げを誇る『メカジキ』の脂が



おしゃれな外観の本社



魚の買い付けの様子

のったハラ
ス部分と、地
元酒蔵の酒
粕を使用し
た贅沢な一
品!)」など
の魅力的な
商品が揃っ
ている。イン
ターネット
でもご購入
いただける
ので、ぜひご
賞味あれ。