

## 呼子朝市

～新鮮な魚介、野菜が並び・観光呼子の目玉的存在～

新鮮な魚介類や朝採り野菜が並び、おばちゃんたちの元気な声が狭い通りに響く。呼子の朝市は、主役である豊かな自然がもたらす産物と売り手の主婦と、それを支える町、商工関係者らの連携によって日本3大朝市にも数えられる規模に成長し、観光呼子の目玉になっている。

天然の良港だった呼子には玄海灘で穫れるクジラが水揚げされ、ほかの水産物とともに行商で販売されていた。近郊の農家からは野菜売りがきて、水産物や日用品を買っていく。流通活動が盛んになるに連れ商店街がつくられ、行商売りも次第に商店の店先を借りて販売するようになった。大正時代の初めごろから小さな市が立つようになったといわれ、その後の商店街の拡大、移動に伴い現在の松浦町で定着した。

朝市通りは約200㍍。道の両側にはトロ箱やコンテナに入った魚、干物、サザエ、海藻や新鮮野菜、切り花などが所狭しと並べられている。平日で40～50店、休日ともなると70店ほどが並び、「安いよ」「うまいよ」のおばちゃんたちの呼び声に、値切り交渉の買い物客の声が飛び交い、活気を見せます。元旦と大綱引の日（2日）の3日間を除いて1年中開催されて、市が立つ午前中は歩行者天国の買い物通りとなる。

朝市通りだけでなく、海沿いの道路にもイカの生干しやイワシ・アジのみりん干しなどを売る屋台が店開きし、観光客を引きつけている。

平成14年（2002年）、呼子町で全国朝市サミットを開かれ、朝市の町を全国にアピールした。朝市関係者だけでなく商店街、漁協、農協など多くの団体も朝市の盛り上げに協力し、三大朝市の名に恥じない勢いをみせている。

分野 産業

地域 呼子

◎地図・写真・統計資料など



日本三大朝市の一つ 呼子の朝市  
（『唐津探訪』より）

◎引用・参考文献（出典）

◎もっと詳しく知りたい方は

唐津市近代図書館へ  
お問い合わせください。

■電話：0955-72-3467

■ホームページ：  
[http://tosyokan.karatsu-city.jp/hp/cnts\\_lib/index.html](http://tosyokan.karatsu-city.jp/hp/cnts_lib/index.html)