



勝本朝市

朝を彩る
島の恵みとおしやべりと。

島 の北端に位置する勝本港は対馬海峡に面し、江戸時代に捕鯨基地として栄えた港。今でも港には多くの船が停泊し、県下屈指の漁業のまちとして知られている。

港のそばで朝市が開かれると聞き、訪ねた。朝八時過ぎ、ぼつりぼつりと女性たちが現れ、商品を並べ始める。レトロな町並みに生まれる小さな活気が一日の始まりを告げる。

季節の野菜や花、手作りの干物やお惣菜など、商品はバラエティー豊か。アスパラにプロッコリー、スナックエンドウに矢車草。収穫したばかりの野菜や花は朝の光に照らされ、みずみずしさが際立つ。

朝市の楽しみは、店の人との会話にもある。勝本に嫁いで五十年、朝市で野菜を売り始めて二十年になるといふ女性や、「二十四歳から来ています。ここに来るのが元気の秘訣」と笑う八十七歳の女

性。「干物は自家製だから美味しいよ。壹岐のアオサはどう?」「ちらし寿司も美味しいよ」と、おしやべりに花が咲き、和やかな時間が流れる。

壹岐は麦焼酎発祥の地であり、現在も七つの酒蔵で焼酎造りが行われている。朝市には佃煮や「いかうに」なども並んでおり、名物の壹州豆腐も手に入る。時期によつては生ウニも登場するというから、ここで島の焼酎に合う肴を

見つけるのも楽しい。

勝本朝市は、農家の主婦は朝採り野菜を、漁業の主婦はその日水揚げされた魚介類や干物を持ち寄り、物々交換したのが始まりだという。このまちでは約四百年にわたつてこうした風景が続いているのだ。「また来てね」。そう言つて手を振ってくれた女性たち。島の美味が揃う勝本朝市には笑顔がふれていた。



長崎の
美味しい
島めぐり
— 壹岐 —
Iki

