

バンテリンドーム ナゴヤ3.6個分の敷地に青果と水産加工品、マグロなどの太物、鮮魚、近海魚、大衆魚の卸売場、仲卸売場が並ぶ。



歩くと
見つかると
いいモノゴト

日比野
駅編



耳をすませば聞こえてくる かつて存在した「熱田魚市場」の賑わい

名古屋の街を歩いて、新たな魅力を再発見するというこの企画。今回は、日比野駅界隈を散策しました。

駅出口から北へ向かって歩くと見えてくるのが名古屋中央卸売市場本場です。全国の漁港で水揚げされた魚介や加工品など水産物の取扱高は東京の豊洲市場に次ぐ全国2位の9万166トン(令和3年度実績)。名古屋の台所として市民の食生活を支えているのです。

ここは昭和24年(1949年)4月に生鮮食料品の総合卸売市場として業務を開始しました。熱田区と魚市場の関わりは古く、室町時代には魚の市「熱田魚市場」が開かれていたそうです。織田信長の居城だった清州城に毎日魚を運んでいたといわれています。

名古屋中央卸売市場本場での楽しみといえ、場内にある飲食店でのランチ。市場関係者以外でも利用することができます。私のおすすめは新鮮な魚介を使った料理がウリの『一力』です。狙っていた数量限定の『海鮮ちらし丼』は残念ながら売り切れだったので、マグロとイクラ、ウニがのる贅沢な『三色丼』堪能しました。

お腹が一杯になったところで運動がてら再び歩くことに。堀川沿いを歩いていると、モダンな住吉橋が目に見え込んできました。さらに



名古屋中央卸売市場本場は日比野駅のほぼ目の前。今回、取材日に合わせて予約して場内を見学させていただいた。見学は火・木・金曜の10:30~12:00、13:30~15:00に開催。見学可能人数は40名程度まで。住吉神社までは堀川沿いの道を歩いて約20分。



マグロとイクラ、ウニがのる「三色丼」1,400円(税込)。味噌汁と漬物が付く。分厚く切られたマグロは食べごたえ十分。売り切れ必至の「海鮮ちらし丼」は1,000円(税込)と超お値打ち。

渡ったところに住吉神社という小さな神社があります。

堀川は慶長15年(1610年)に名古屋城の築城時につくられたといわれています。ここ、住吉神社は堀川の水運の安全を祈願するために建立されたという説もあります。

住吉橋からは名古屋駅前のビル群を眺められます。昔は名古屋城が見えていたのかもかもしれません。堀川の整備も含めて、名古屋城の築城は、国家の一大プロジェクトだったことが伝わってきます。

筆者Profile
フードライター&
カメラマン
永谷 正樹



名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。ブログ「永谷正樹、という仕事。」を毎日更新中。



店舗情報
一力

住所/熱田区川並町2-22 名古屋中央卸売市場内
TEL / 052-671-2417
定休日 / 日曜、祝日(水曜不定休)
営業時間 / 4:40~14:30

