



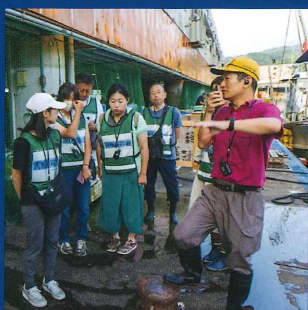
セリ市見学と漁港の朝メシツアー



5:15

集合／小田原漁港特設駐車場

市場内は関係者のみが立ち入りできますが、このツアー参加者に特別公開します。イヤホンガイドを使って解説します。ガイドは小田原の街全体を解説する総合ガイドと漁港のセリ市と魚介類を解説する水産ガイドの2名。随時、質問は受け付けますので、お気軽にどうぞ。



6:00

鮮魚セリ見学

場内放送によってセリが開始されます。売る順番は、早く水揚げした生産者(漁場)からとなります。セリは買受人の言葉や「手やり」と呼ばれる方法で値段をセリ人に示します。セリ人はそのときの最も高い値段を呼び上げ、買う値段を競わせます。最も高い値段を3回呼び上げて、売り渡すことを約束します。



5:30

活魚セリ見学

水揚げ岸壁は魚に出た船が水揚げするために着岸。買受人が「セリ」の前に魚介類を下見したり、次から次へと魚が水揚げされ始めると、とてもにぎやかになります。また、生きた魚介類を売るためのいけすも置かれています。汲み上げた海水を使って魚介類を生かしたまま「セリ」にかけます。



6:30

陸送品販売見学

全国の漁港で水揚げされ、トラックなどで陸送された魚介類が販売されています。小田原の水産市場は、地域の漁業者が直接水揚げする「産地市場」としての顔と、全国の産地から集荷する「消費地市場」としての2つの顔をもっています。このため小田原市内外の仲買人、小売店、飲食店など約500名もの買受人が登録されています。



7:00

漁港の朝メシ

朝食会場のさじるし食堂までは、漁港付近をまち歩きでご案内します。小田原漁港のヒミツを解説していきます。さじるし食堂は創業430年の鮑屋直営店。昼は行列が絶えない人気店ですが、このツアーのために特別に貸切で営業します。セリ落とした朝獲れ地魚の刺身を中心に漁港の朝メシを提供します。



【ご注意】

申込締切: ツアー催行日の3日前18:00まで

キャンセル料: 前日50% (15:00まで受付)、以降は100%となります。

- ・歩きやすい服装と靴でご参加ください。足元がぬれる可能性がありますので、長靴を推奨します。
- ・ツアーの様子を撮影しホームページなどに使用場合があります。ご都合が悪い場合にはツアー開始前にスタッフにお申し付けください。
- ・ツアー中の撮影については、ガイドやスタッフの案内にしたがってください。また他の参加者の写り込みにご配慮ください。
- ・体温が37.5度以上のお客様はツアーへの参加をお断りしております。
- ・駐車中の事故や盗難などについては、一切、責任を負いませんのでご了承ください。
- ・天候不良などによりセリが開催されない場合や荒天の場合は、ツアーを中止することがありますので、前日までにご連絡いたします。
- ・食材等のアレルギーをお持ちの方は事前にお申し出ください。なお、食物アレルギー対応メニューはアレルゲンの完全な除去を保証するものではありません。アレルゲンの除去が保証されないとお困りのお客様におかれましては、お客様の安全を第一に考え、やむを得ず食事の提供をお断りすることがございます。また、嗜好(好き嫌い)による料理の差し替えには対応していません。

【申込方法】

小田原あるってこのウェブサイトかQRコードより予約をお願いします。

<https://odawara-machiaruki.com/seriichi/>