

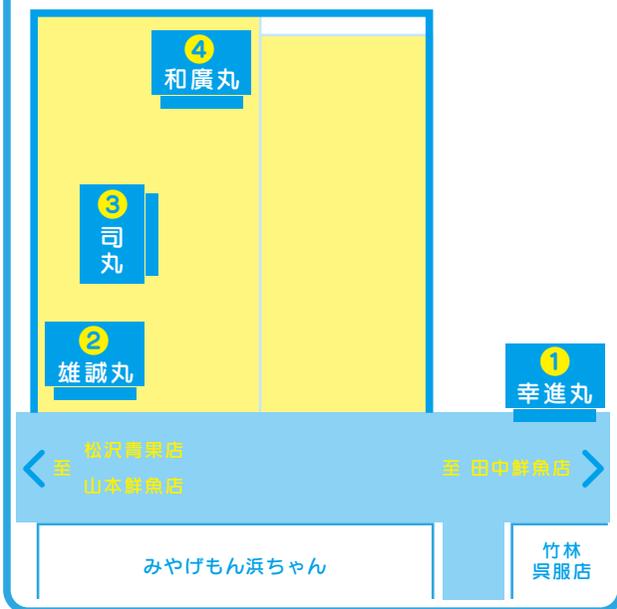
メジカ横丁

くれないしょうまちいちば
久礼大正町市場

A

久礼大正町市場のアーケードの真ん中にある「メジカ横丁」。ここでは、船ごとに小屋があり、朝釣ったメジカを、漁師の家族のおかみさん達が、お客さんの注文ごとに目の前でさばいて提供してくれます。鮮度を保つため、スピード感あふれるおかみさんの包丁さばきは見事です！

市場アーケード内メジカ横丁



1 こうしんまる
幸進丸
又川二三江さん



2 ゆうせいまる
雄誠丸
浜田千沙さん
浜田和子さん



3 つかさまる
司丸
辻村むつ子さん



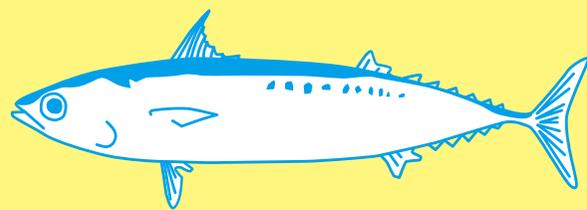
4 かずひろまる
和廣丸
岩瀬佳子さん

高知県 中土佐町

くれ がみの かせ
久礼・上ノ加江

メジカ MAP

町内のメジカを食べられるところをご紹介します！



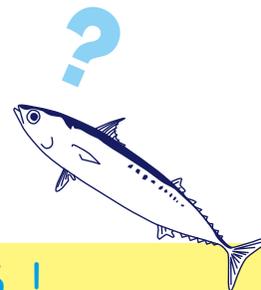
〈メジカ入荷情報〉

シーズン中
毎日更新！



なかとさ観光協会 HP

メジカ横丁では
どうしたらメジカを
食べられるの？



STEP
1

まずは調べる！

なかとさ観光協会のHPで、
当日の入荷状況をチェック。
※毎朝8:30~10:00頃更新
<https://nakatosa.jp>



STEP
2

待つ & 買う

目当ての店(船)でメジカを購入。
※店ごとに個別に購入。※釣れた本数も違
う。※他の魚の新子(幼魚)を販売したり、
メジカが無い日もある。※時価

STEP
3

食べる

とにかく早く食べる！
アーケード入口横の観光拠点施設「ぜよび
あ」で食べるのがオススメ。

STEP
4

片づける

食べ終わったら、ゴミは購入した店(船)
に戻す



メジカの新子とは？

「メジカ」とは、「マルソウダ」と呼ばれるカツオの仲間。

「新子」は、生後1年未満の幼魚のことです。



「メジカの新子」は、獲れるのは、8~9月頃のみ(近年は10月頃まで獲れることもあり)。

『朝釣った新子は昼までに食べろ』と言われるほど、鮮度が落ちやすく、新子独特のモチモチとした食感を味わうには地元で食すしかありません。まさに幻の逸品です！

メジカ豆知識

◎久礼流の食べ方

鮮度抜群の身を楽しむ！

メジカは、地域によって食べ方が微妙に違います。中土佐町・久礼では、皮と血合いを取るのが主流。メジカ最大の魅力であるモチモチ食感を楽しむことができます。

最高の相棒！^{ぶしゅかん} 仏手柑

メジカに欠かせないのが、同じ時期に旬を迎える柑橘類の仏手柑です。メジカ横丁のおかみさんたちも、刺身の上に仏手柑の果皮を削り、果汁をたっぷり絞って醤油をかけて提供してくれます。



◎「クロス」「シロス」とは？

久礼では、「メジカ」(マルソウダ)のことを「クロス」と呼びます。また「ヒラソウダ」のことを「シロス」と呼びます。メジカ横丁では、「シロス」の新子を販売することもあります。どちらの新子も、モチモチの食感をお楽しみいただけます。



久礼大正町市場

B とみいの台所

久礼大正町市場のアーケード入口斜め向かいにある食堂。メジカがある日は、店先に幟が出て、メニューとして食べられます。

営業時間：10:30-14:30
定休日：不定休
TEL：090-7141-3570



鮮魚店

G 田村鮮魚店

上ノ加江の鮮魚店。入荷がない日もあるので事前に電話で確認をおすすめします。

営業時間：12時頃～18時頃
定休日：日
TEL：0889-54-1267
中土佐町上ノ加江 2624-2



道の駅なかとさ

C マルシェなかとさ

担当者がいる日だけは、さばいて食べられます。※さばき代有料

営業時間：9:00-17:00
定休日：不定休
TEL：0889-59-9090



H 長山鮮魚店

久礼の鮮魚店。入荷がない日もあるので事前に電話で確認をおすすめします。

営業時間：8時～18時頃
定休日：不定休
TEL：090-2786-7798



夜のメジカ ★

入荷がない日もあるので、事前にお店に電話で確認し、要予約。仕入れ値によって値段も変動します。

J 和食・宴 あずま

営業時間：17:00-22:00
※料理 L.O.20:30
定休日：不定休
TEL：0889-52-2237



D いか船頭 (マルシェ建物内)

さばいて店内で食べられます。

営業時間：9:00-17:00
定休日：月
TEL：0889-59-3114



E 浜焼き 海王

魚があればメニューで提供。電話でご確認ください。

営業時間：10:00-15:30 (L.O.15:00)
定休日：火
TEL：0889-59-2200



K いろは 彩翔 -IROHA-

営業時間：昼 11:30-14:00
※L.O.13:30
昼はメジカの提供はなし
夜 17:00-22:00
※L.O.21:30

定休日：月
TEL：0889-52-2377



久礼新港

F いき 活メジカ

漁船「皐丸」の販売。さばきは「いか船頭」に依頼。※さばき代有料
「道の駅なかとさ」近くの漁港。目印は赤い旗を上げている船。販売直前まで船上のいけすで泳ぐメジカを提供。

詳細情報は Instagram をチェック



L おもや -ごはん-

営業時間：昼 11:30-14:00
昼はメジカの提供はなし
夜 17:00-21:30
定休日：日・土の昼
TEL：0889-52-2012



N かずた 数田

営業時間：17:00-22:00
※L.O.21:00
定休日：日
TEL：0889-52-3777



詳しくは、なかとさ観光協会 HP をチェック! → <https://nakatoso.jp>



※注 なかとさ観光協会では、メジカに関する個別のお問い合わせは受け付けておりませんので、ご了承ください。