



博多

# 長浜鮮魚市場

NAGAHAMA FISH MARKET

長浜鮮魚市場では、仲卸売場棟など市場の一部を一般開放しています。新鮮な魚介類・冷凍品・加工品などが目白押し！市場内を見学するもよし！お目当ての物を買うもよし！ぜひお越しください。

＜場所＞  
福岡市中央卸売市場  
鮮魚市場内

＜主催＞  
福岡魚食普及推進協議会

## 〈第151回〉

# 市民感謝デー

## 4月13日（土）午前9時～正午（鮮魚販売は11時まで）

## 5月の開催は5月11日（土）

※開催時間については、商品完売等により、予定よりも早く閉店する店舗がありますのでご了承ください。

※会場内は大変混雑しますので、貴重品や落し物にはご注意ください。

令和6年度の開催予定  
4月13日、5月11日、6月8日  
10月12日、※11月9日、  
12月14日の計6回  
※11月は仮開催日となっています。  
仲卸売場での鮮魚販売は  
9時～11時となっていますので、  
ご注意ください。



### 【4月の旬情報】

季節も春となり、ごち網漁も解禁を迎え、福岡をはじめ、吉岐・対馬など九州近海の各漁場で獲れた新鮮な魚介類が種類も豊富に運ばれてきます。特にサワラ、マダイ、カツオ、サヨリ、コウイカなど多くの魚介類が美味しくなる時期です。（※天候(時化)により魚が少ない場合もあります。）

※犬猫等ペットの持ち込みは禁止です

### イベント情報

**本マグロの解体ショー・即売**  
マグロ解体用の大包丁でさばく姿は大迫力！  
解体したマグロは即日販売します☆  
時間：9時30分～  
場所：仲卸売場棟内「マツウオ」



**お魚さばき方体験**  
仲買のフロが魚のさばき方を実演し、見るだけでなく、魚をさばく体験ができます！  
（※希望者多数の場合は抽選にて参加者を決定）  
時間：9時45分頃～（9時過ぎ～受付）  
場所：仲卸売場棟内「アキラ水産」

**フードコーナー**  
揚げ蒲鉾や加工品等を販売  
来て・見て・買って・食べてみて♪  
時間：9時00分～  
場所：市場会館前



**鮮魚等の販売**  
仲卸売場棟内では、活魚・鮮魚・冷凍品・加工品を販売します  
時間：9時00分～11時00分  
場所：仲卸売場棟内各店舗



**こどもおさかな料理教室**  
「鯛の野菜あんかけ」を作ります！  
定員20名（福岡市内在住の小学3年生～中学生とその引率者）＜抽選となります＞  
開催日時：4月13日/10時から13時まで  
開催場所：市場会館2階料理講習室  
参加費(有料)：1人500円  
申込方法：4月9日(火)までに長浜鮮魚市場ホームページより申込み。  
こちらのQRコードを読み取ると申込みフォームにアクセスできます。  
※抽選結果について  
当選者のみへ連絡いたします。  
抽選から漏れた方へは連絡いたしません。



**じゃんけん大会**  
市場で働く方とじゃんけんをして、勝てば景品をプレゼント！事前申込・参加費は不要！  
時間：11時～（景品が無くなり次第終了）  
場所：市場会館1階ロビー

**お魚ふれあいコーナー**  
活魚に触れることができるコーナー（タッチプール）です。この機会に活魚に触れてみてはいかが？お魚にやさしくタッチしてあげてね！  
場所：仲卸売場棟内「大幸水産」「マツウオ」

◆福岡市中央卸売市場鮮魚市場◆  
住所：福岡市中央区長浜3丁目11-3  
電話：092-711-6414  
＜アクセス＞  
【市営地下鉄】赤坂駅から徒歩約12分  
【西鉄バス】  
博多から：博多バスターミナル1階（4番のりば）から68番（福浜行き）乗車。長浜二丁目まで下車。  
天神から：天神高速バスターミナル前（1）のりば又は天神北（フタタ前）のりばから68番（福浜行き）又は68-1（福浜行き）に乗車。長浜二丁目まで下車。  
※駐車場は限りがありますので公共交通機関をご利用ください。  
市場会館前駐車場の料金は、最初の30分無料、以後30分毎に100円となっています。

**こどもお寿司握り体験**  
先着50人の小学生限定！  
寿司職人から教わる寿司握り体験☆  
受付：開場～（仲卸売場棟入口にて整理券配布）  
体験：10時～（順次）市場会館2階第4会議室

**お魚さん展示コーナー**  
季節の旬の魚などを中心に売台に魚を展示。魚の名前はパネルで確認してね♪  
ふだん見ることのない魚も見られるかも☆  
場所：仲卸売場棟内「アキラ水産」