



## 海鮮料理 磯

漁師の主人が獲ってきた、日生自慢の海鮮を。

日生の海が目の前に広がるいかにも海鮮料理屋らしいロケーション。漁師をしている店主が獲った新鮮な魚介類が食べられる。メニューは単品から定食までいろいろ。特大の穴子天はぜひ食したい逸品。

備前市日生町日生648-36  
☎0869-72-3777  
営業11:00～14:00、17:00～20:00  
※火曜（祝日の場合は翌日）



## 海の駅しおじ

買ったばかりの魚介を  
その場で焼いて食す。

沖合の定置網、底曳網、刺網などにかかった新鮮な魚介、海産加工品を安値で直売する海産物直売所が人気。これからの旬はシャコ、アナゴあたり。地の魚の煮付けや唐揚げがうまい「食事処しおじ」を併設。

備前市日生町日生801-8  
☎0869-72-2202 営業9:00～17:00  
レストラン10:00～15:00 ㊿年末年始



## 五味の市

瀬戸内海のイキのいい  
魚介を狙うならここ。

40年以上の歴史をもつ日生名物。漁師の女将さんたちがとれたての魚介を威勢よく売りさばく。シャコ、アナゴ、エビなど旬の魚介類が手頃な値段で買える。早朝から開く日曜、祝日が狙い目だ。

備前市日生町日生801-4  
☎0869-72-3655 営業9:00～17:00（天候により閉店時間が早まる場合があります。）  
※火曜（祝日の場合は翌日）、4月第1日曜

と醍醐味が堪能できる。

うことがでる。

も思わずテンションが上がる。シャコ、アナゴ、エビなど日生ならではの旬の魚介が市価より1〜2割も安く手に入るとあって、特に日曜、祝日は大勢の地元客や観光客で賑わっている。

さて、瀬戸内紀行の一番の楽しみといえ、やはり新鮮な海の幸。備前市日生町の東備港にある日生漁港で40年以上続けられている「五味の市」は、遠く関西からもファンが訪れる日生の名物市だ。早朝に水揚げされたばかりの魚介類を、漁師の奥さんたちが威勢のいい声を張りあげながら売りさばく光景は、活気十分。こちら

漁師町の風情と心意気。  
人気の「市」を訪ねてみたい。

# 日生

◎備前市日生町

