

自由市場の歴史は、戦後の歴史

函館自由市場がこの地に産声をあげたのは、終戦を迎えた昭和20年の夏。当時、今のグリーンプラザ付近に渡島・松山管内、また遠くは青森からもヤミ米・野菜・魚などが運び込まれ、自然発生的に青空市場で取引が始まり、ヤミ市は飢える市民に無くてはならない存在になりました。この愛称「ヤミ市場」が、「自由市場」の起源です。昭和26年、現在地に市場を建設。まさに自由市場の歴史は戦後復興の歴史でもあります。

しかし、この建物は平成7年12月31日、大晦日未明に総てを焼失。失意のうちに新年を迎えましたが、組合員の再建へのひた向きの努力と熱意、特に行政のご指導、市民の皆様や全国各界の方々からの心温まるご支援と励ましをいただき平成8年8月8日、新生はこだて自由市場として新築オープンいたしました。

市民はもとより、板前さんや寿司職人さんなど、プロが利用する市場として発展してきた自由市場。新鮮な山海の幸を豊富に取りそろえ、より一層のサービス向上に努めております。



毎月8・18日は自由市場の日

特に毎月8日と18日は「自由市場の日」として市場内全店合同の特売日です。

※日曜日の場合は前日に行います。

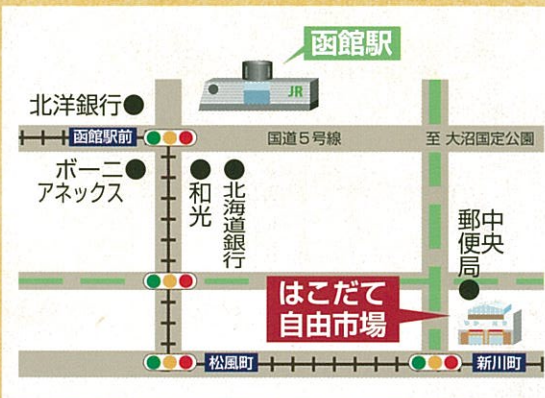
交通/JR函館駅から市電で約5分(新川町電停下車)
青函フェリーターミナルより車で20分
函館空港より車で20分

営業時間/AM8:00~PM5:30

定休日/毎週日曜日

駐車場/50台、大型バスOK!!

ホームページ/<http://www.hakodate-jiyuichiba.com>



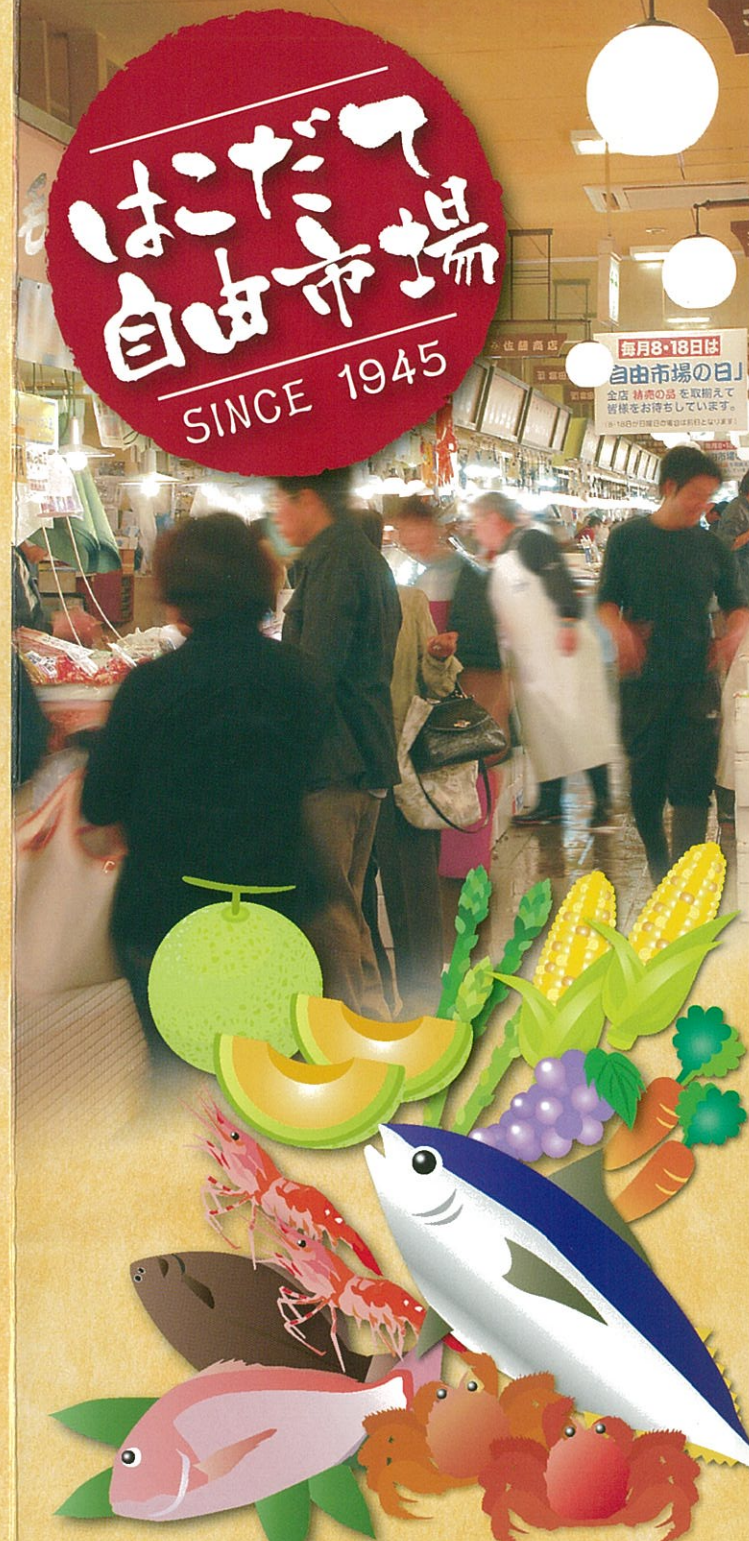
函館自由市場協同組合

住所/北海道函館市新川町1-2

電話/0138-27-2200

FAX/0138-22-3511

Email/ jiyitiba@crocus.ocn.ne.jp



プロの料理人が通う市場

北海道は「食」の宝庫。特に函館は、温暖な気候と風土が良質の食材を育みます。魚介類の豊富さには定評があり、専門性の高い品揃えのお店が多いのも特徴です。市内にお店を構えるプロの料理人さん達が仕入れに来る市場としても知られています。品質、価格も信頼の商品が並んでいます。



お客さんとの
会話も
市場ならではの！

四季折々の
商品が並びます。

新鮮な丼や定食が
味わえます。



鮮度そのまま!市場の味を全国へ直送いたします。

行者にんにく

強烈なニンニク臭。カラッとした辛味。昔、修験道の行者が滋養強壮に食べたという言い伝えからこの名前がつきました。4月下旬～6月上旬が旬です。

春

市場の旬

夏



いか

函館の夏の味覚といえばなんといってもイカ!南の海で生まれたイカはエサを食べ丸々太りながら北上します。函館沖にたどり着く頃すっかり肉厚になり、特に美味しくなります。

いくら

表面にツヤ・張り・弾力性があるものを選びます。色が鮮やかで、卵の粒がハッキリしているものが良いとされています。

鮭

9月～11月 塩焼や三平汁、石狩鍋に。酒の肴にはいずしやメフン(肝臓の塩漬)を。北海道ならではのちゃんちゃん焼きも楽しめます。

秋

鱈

鱈は、淡白で上品な味わいの白身魚として、身の美味しさはもちろんのこと、白子(しらこ)やタラコも絶品です。

冬



グリーンベルト側