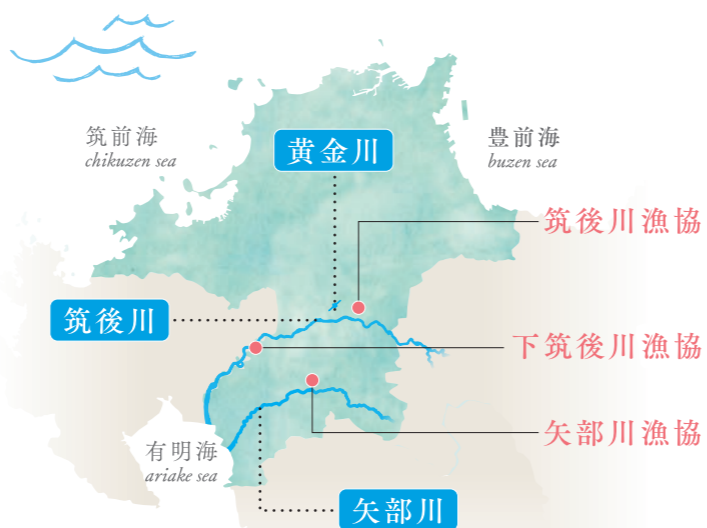


筑後川・矢部川 海の源

福岡の豊かな「海」を訪ねる新企画。第一回は、有明海に豊かな海の恵みをもたらす源、筑後川と矢部川を訪れ、川と街と人々が織りなす、くらしの風景を巡ります。



筑後川のシンボルともなっている筑後川昇開橋。旧国鉄佐賀線の鉄橋として1935(昭和10)年に竣工、1987(昭和62)年廃線。現存する可動橋としては世界最古(国指定重要文化財)



葦の葉とともに皿に盛られたエツ。弘法大師が筑後川に流した葦の葉がエツになったという伝説がある

日本で唯一の 筑後川のエツ漁

薫風が川面をわたる5月、筑後川ではエツ漁が始まります。漁法は、長さ200メートルの網を数百メートルにわたって川に流す「えつ流刺網」。銀色のウロコを持つエツは水を跳ねてきらめき、岸や橋の上からも網をあげる様子がよく分かります。近くで見るとエツは、身は薄くナイフのような形ですが、顔つきは愛嬌いっぱい。日本では有明海とそこに注ぐ川にしか生息しない希少な魚です。筑後川では昔ながらの漁を行いつつ、稚魚の放流にも力を注いでいます。

「エツの産卵場所は河口から15〜21キロメートルの塩分濃度0.2〜1パーセントの汽水域」と話す下筑後川漁業協同組合中間育成センター長の塚本辰己さん。「船の上で卵を取り出しオスの精子をかけて受精させ、すぐに放流することを受精卵放流、受精させた卵をふ化させ漁協の育成センターで飼育後、稚魚を放流することを種苗放流と言います」。漁に長けた川漁師も、受精に適した卵の選別や受精の方法、飼育の技法となるとどれも未知の世界。県水産海洋技術センターとともに試行錯誤の末、稚魚の生産量が安定したのは近年のこと。放流数は数十万匹に達し、エツ漁の安定にも貢献しています。



ふ化・稚魚飼育ともに困難を極めたエツ種苗生産だが、近年技術は飛躍的に向上。毎年数十万匹を放流する

筑後川の宝「エツ」を増やす 不断の努力

台所に響く初夏の音 食卓にのぼる川の味

塚本さんは「こままでのぼってくるから脂が乗っておいしい」と川と海のエツの違いを強調。鮮魚コーナーにパックが並び、飲食店の軒先に「エツ姿寿司」の職人がはためくほど、エツは流域の暮らしに溶け込んでいます。淡白な身質は刺し身はもちろん、煮付け、唐揚げ、南蛮漬けなど、どんな料理にも合います。ただ、小骨が多いため料理に際して骨切りの一手間は欠かせず、小骨をジョリッ、ジョリッと刻む音が台所から響けば、筑後地方の暮らしは一挙に夏を迎えます。



食卓に並ぶエツ料理。丁寧な骨切りでエツのおいしさが際立つ

■写真・古谷千佳子(ふるやちかこ)
東京生まれ、海人に惹かれ20年前に沖縄へ移住。潜水漁業など海の仕事について後、写真家へ。2007年毎日放送「情熱大陸」で海人写真家として紹介される。2010年より全国に点在する海女の撮影を開始。海辺の暮らし、仕事の中に見えるさまざまな原点を撮り続ける。



代表的な食べ方は酢の物。水洗い後、さっと熱湯にくぐらせ三杯酢で味わう

ずっと清流を守っています

遠藤金川堂 遠藤淳さん
約300年前から高級珍味として食されるスイゼンジノリを育て、加工・販売。川の水質保全にも努める



縁起物の細工を施した乾燥ノリ。1時間ほど水に戻し、椀物に添える

園あさくら観光協会
☎0946-24-6758
ファクス0946-24-9015

筑後川漁協 岩下都子さん
鵜匠の家に生まれ、この道30年のベテラン。自宅の敷地内で現在4羽の鵜を飼っている

鵜飼を見に来てね



夜の川面を灯りで照らし、巧みな手綱づかいで鵜を操りながら、アユなどの川魚を捕獲する「鵜飼」。筑後川中流では、8世紀初頭には鵜飼が始まっていたと伝わります。「鵜は一瞬で川魚を仕留めるので、網や竿で獲るより鮮度がいい」と話すのは、全国でも珍しい女性鵜匠の岩下都子さん。野生の鵜が漁に出られるよう慣らすのに最低半年かけるそうです。岩下さんは、時間と技術を要する鵜飼に誇りを持ち、歴史ある漁を受け継ぎ守っています。

鑑賞屋形船は鵜飼をする笹舟と並んで川を下るので、魚を捉える瞬間を見ることができる



園原鶴温泉旅館協同組合 ☎0946-62-0001 ファクス0946-62-2789



鵜飼に使うのは主に「ウミウ」。一度に約1kgの川魚を獲ることができるという

● 原鶴温泉の鵜飼
5月20日から9月末まで行われる「原鶴温泉の鵜飼」。幻想的でダイナミックな漁の様子が見学できる鑑賞屋形船は20時30分に出船します。所要時間約50分。

筑後川中流
鵜の習性を生かした
伝統漁法
原鶴温泉の鵜飼



エツを刺し身にして川や海の神にささげる「包丁始め」



毎年エツ解禁日の5月1日に、大川市に初夏の訪れを告げる「大川えつ観光川開き」が行われます。式典では、エツの豊漁と遊覧船の安全運航を祈願する神事のほか、弘法大師が筑後川に流した葦の葉がエツになったという伝説にちなって、葦の葉流しが行われます。7月20日までの漁期間中は「えつ遊覧船」でエツ料理を楽しむことができます。

筑後川下流
今年もエツの豊漁と川の安全を祈願
大川えつ観光川開き



川開きの神事は大川市の若津港で厳かに行われた。エツ漁は7月20日まで

観光スポットご紹介



● えつ遊覧船

5月の漁解禁に合わせて、屋形船で獲れたてを食べる「えつ遊覧船」が登場します。刺し身や煮付けなどのエツ料理を味わいながらの風情ある船遊びは、大川の夏の風物詩です。



船内では、刺し身や寿司、煮付け、南蛮漬けなどのエツづくしの料理が提供される



遊覧船からは2人1組で漁をする様子を見ることが出来る

園大川観光情報センター ☎/ファクス 0944-87-0923

黄金川

日本で唯一の
貴重な風味を堪能
スイゼンジノリ

スイゼンジノリは筑後川水系の黄金川だけに自生する幻の逸品で、江戸時代は徳川将軍家への献上品でした。鮮やかな緑とツルンとした食感が涼を呼びます。生ノリをすりつぶして素焼の瓦に塗って乾燥させたノリは、冠婚葬祭や季節の膳を彩ります。



ハヤ (オイカワ)
体長約15cmのコイ科の淡水魚。冬は動きが鈍くなり身が締まり特に美味



ハヤの甘露煮。数回に分けて調味料を加える。火を止めるタイミングが難しい



甘露煮に向いているのは体長8cmほどの小型のハヤ

矢部川漁協理事
片小田政司さん
祖父の代から川漁師。上流から中流域で刺網や投網を使ってハヤ漁をする

園矢部川漁協
☎0943-23-3313 ファクス0943-24-5735

矢部川のハヤはひと味違うよ!



八女市の山間部を源とする矢部川では、アユ、モクスガニなど多くの川の恵みが育まれていま

す。中でもハヤ(オイカワ)の甘露煮は、流域のふるさとの味として地元を離れた人にも人気です。新鮮なハヤの内臓を取り除き、ウロコをつけたまま煮るのがコツ。昔ながらの甘くコクのある味付けで、約3時間かけて「コトコト煮込みます」。