

# 三大暴れ川の仲間を紹介しまあ

## 第2回 筑紫次郎・筑後川

ともに日本三大暴れ川と称される兄弟河川を紹介します。第2回は筑紫次郎・筑後川をクローズアップ!

熊本、大分、福岡、佐賀県の4県にまたがって流れる筑後川。「筑後川フェスティバル」は、流域各地で持ち回り開催しています。来年6月に開催される第30回の会場は下流域の福岡県大川市。そこで今回は、大川市の食文化や産業について紹介します。

### ◆幻の魚・えつ

大川市の名物「えつ」は、渤海、黄海、東シナ海沿岸の汽水域に分布し、日本では有明海だけに生息する「幻の魚」です(絶滅危惧種Ⅱ類指定)。全長30cmほどの体は銀白色の円鱗に覆われ、まるでナイフの刃のような外見です。味はあつさりとしており、刺身はもちろん、塩焼き、煮付け、唐揚げ、南蛮漬け、えつ寿司など多彩な料理で味わえます。えつは水から引き揚げられるとすぐ動かなくなるというほど、か弱い魚です。鮮度の落ちも早いので、水揚げしてから30分ほどで味わうのがベスト。そういう意味でも、大川に来なければ味わえない「幻の魚」です。



→えつの唐揚げ。骨までカリッと揚がって香ばしい!  
↓えつの刺身。小骨が多いので料理に技術と手間を要します。どれも夏の冷酒によく合います。



↑筑後川河口部でのえつ漁の様子  
←カタクチイワシ科の「えつ」。笹の葉のように細長く平たい外見をしています



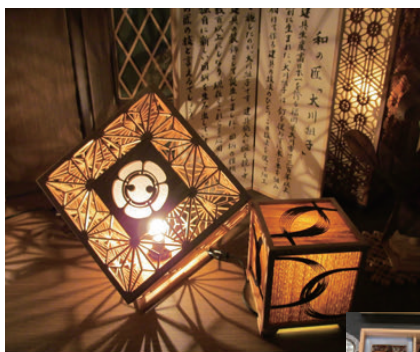
産卵のため有明海から筑後川に遡上してくる5〜7月がえつ漁のシーズン。漁の解禁に合わせて、屋形船の上で獲れたてを食べる「えつ狩り船」も登場し、大川の夏の風物詩となっています。

### ◆上流の木材が生んだ木工産業

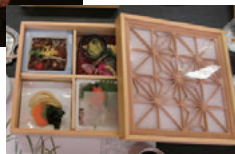
大川は家具生産高日本一を誇る木工の産地として有名です。その歴史はさかのぼること約480年前、室町幕府十二代将軍・足利義晴の家臣、榎津遠江守の弟として生まれた榎津久米之介が、家臣に商工を営ませたことに始まると言われています。箱物(チェスト類)、棚物(食器棚類)などで知られていますが、繊細で精緻な技法が施された伝統工芸「大川組子」も忘れてはなりません。組子とは、釘を使わずに木と木を組み付けて作る建具の技法



↑上流の木材の産地・日田から川を下ってくる木材の集積地として古くから発展してきた大川。イカダで運ばれた木材で家具産業が起りました



↑見る方向や光によって万華鏡のように表情が変わる大川組子。ため息の出る美しさ  
→風情たっぷりの大川組子を使ったお膳を出す料理店もあります。大川の味と技のコラボレーションです



のひとつで、細くひき割った木に加工を施し、鉋やノコギリ等で調節しながら1本1本組付けしていきます。この技法を使って細工を施したのが「大川組子」です。図柄のパターンは200種類以上にも及ぶとか。JR九州の豪華寝台列車「クルーズトレインなつ星 in 九州」の内装に採用されたことで一躍注目を集めました。

大川自慢の味と技。お越しの際はぜひ堪能してください。

### 「筑後川新聞」創刊号～100号の完全復刻版が刊行されます

筑後川新聞(隔月、年6回発行)は四県にまたがる流域の人々の情報の共有と連携を目的に1999年に創刊。2016年春に、ついに100号を迎えます。この全100号を網羅する完全復刻版が刊行されます。流域の年表、流域の防災情報・観光情報などの付録つき。1万5000円(消費税・送料・代引手数料別途)。《お問合せ》NPO法人 筑後川流域連携倶楽部

TEL:0942-33-2121 FAX:0942-33-2125



オールカラー800頁を超える膨大な資料です