



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

totto-to

と魚っ魚と

Vol. 24

2026.6

今号の魚ker

矢部川漁業協同組合
のみなさん



特集

福岡の夏を彩る川の味覚

福岡の 夏を彩る 川の味覚

福岡県には、九州で最も長い筑後川や矢部川など、大きな河川があります。また、県内各所にダムや多くの湖沼が存在し、各地でアユ、オイカワ（ハヤ）、コイなどを対象とした漁業が営まれています。また、コイやウナギ、日本唯一のスイゼンジノリの養殖なども行われています。今年、河川・湖沼の恵みで暑い夏を乗り切りませんか？

川魚料理 こうぎょ 香魚

自家養殖しているアユが看板メニュー。アユ定食は塩焼きと味噌焼きの2種類が楽しめます。アユ特有の上品な香りと甘いお味噌が食欲をそそります。「若い世代にもアユを身近に感じてほしい」という思いから据え置き価格で提供。他にもコイやウナギなどの川魚も。お子様の川魚デビューにもおすすめです！

※時期によってアユの大きさが異なります



アユ定食

朝倉市古毛 837
☎ 0946-52-0053

[営] 11:00 - 19:00 (L.O. 18:30)
[休] 火曜日

店頭販売している人気の甘露煮（モツゴ）



かわたけ かながわ 川茸元祖遠藤金川堂

こがね

朝倉市の清流「黄金川」にのみ自生する「川茸（スイゼンジノリ）」。食感と鮮やかな色合いから、料理の彩りとして重宝され、最近ではスイーツにも。夏、酢の物でさっぱりといただくのがおすすめです。「地元の誇れる名産品を多くの方に知っていただきたい」と、川茸を用いた四季折々のイベントも開催されています。全国で唯一の川茸、是非ご賞味ください！

朝倉市屋永 2949
☎ 0946-22-2715

[営] 9:00 - 17:00
[休] 日・祝日



川茸



川茸を混ぜ込んだ刺身こんにやく



黄金川

旬の地魚情報を発信する魚食促進サイト「じざかなび福岡」

県では美味しい地魚が食べられる「ふくおかの地魚応援の店※」や、地魚に関連したイベント、浜の水揚げ状況や直売所など、地魚に関連する様々な情報を紹介する魚食促進サイト「じざかなび福岡」を開設し、旬の地魚情報を発信！魚っ魚ーとの過去号も掲載しています。

じざかなび福岡では、皆さまに素早く情報をお届けするため、公式フェイスブックも開設。じざかなび福岡トップページのバナーからアクセスできます。是非、「いいね！」を押してフォローしてくださいね。

※県が認定した県産水産物を積極的に取り扱っている飲食店や直売所など

じざかなび福岡 



かたこた
片小田川魚店



オイカワ (ハヤ) の甘露煮



オイカワ (ハヤ)

現役の漁師である店主さん自ら獲ったハヤやアユを甘露煮に。地元スーパーや道の駅でも「片小田さん家の甘露煮」として販売中です。昔ながらの味を守り続けている片小田さんの甘露煮が地元の食卓を支えています。ご飯やお酒のお供に最適です。

オイカワ (ハヤ) の甘露煮



八女市柳瀬 292-1
☎ 0943-22-4808

[営] 要連絡
[休] 要連絡

川魚料理 森口屋



鯉洗い膳

コイ、ヤマメ、ウナギ、すっぽんなど、川の恵みを幅広く楽しめます。「飼育する水で味が大きく変わる」とご主人、山から湧水を引いて管理されています。こだわりの鯉のあらいには、お店手作りの酢味噌、柚子胡椒を付けて。特有の風味や味わいを楽しめる川魚。元気が欲しい! という方におすすめです。

北九州市八幡西区大畑字 241
☎ 093-617-6250

[営] 11:00 - 15:00 (L.O. 料 14:00 飲 14:30)
16:30 - 17:00 までに要予約 (L.O. 料 19:30 飲 20:00)
[休] 火曜日

店頭販売している
人気の柚子胡椒



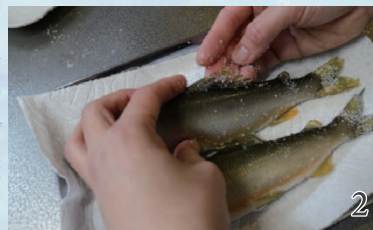
店舗外観

下処理

- ・水洗いしてぬめりをしっかり取ります。尾びれや背びれなども開いて洗ってください。
- ・はらわたはそのままOK!
- ・おなかの腹びれ付近から肛門に向けて親指をスライドさせ、腸の内容物を絞り出します(写真1)
- ・塩を全体にまんべんなくふります。背びれ、尾びれは広げながら多めにふると焼き上がりが綺麗になります!(写真2)



1



2

焼き

- ・フライパンにクッキングシートをして、アユを並べます。クッキングシートを使うことで、皮がはがれることなく裏返すことができます!(写真3)

- ・中火でじっくり焼きます。触らずぐっと我慢! 10分経ったらフライ返しでそっと裏返します。
- ・裏面を5分焼いたら完成です!



3

おうちで
アユの塩焼き

夏になるとスーパーでアユを見かけますよね。実は、フライパンでアユの塩焼きが作れるんです!

この夏、おうちでアユの塩焼きに挑戦してみませんか?

矢部川漁業協同組合 のみなさん

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。
今回は、八女市にある矢部川漁業協同組合（以下
矢部川漁協）の皆さんにお話を伺いました。



左：大石理事、中央：甲木組合長、右：久富理事

矢部川育ちの「金アユ」^{きん}

矢部川で育つアユは、地元では「金アユ」と呼ばれます。『清流 矢部川』の栄養豊富な餌で育つアユの美しさと、かつて矢部川上流の星野村と矢部村にあった金山が名前の由来とのこと。アユ漁の最盛期である夏になると「今年のアユは、金色の具合がより綺麗だね」などの会話が交わされ「夏の風物詩」として親しまれています。



矢部川の「金アユ」

刺し網漁でのアユ漁風景



汲み上げ放流の様子

矢部川のアユとともに暮らす1年

ところで、皆さん、アユの一生をご存じですか？アユの寿命は1年で「年魚」とも言われます。秋に卵からふ化した稚魚は川から海へと流れ下ります。冬の間、海で豊富なエサを食べて成長し、春には10センチ前後の稚アユとなり川を遡上します。川石に付着した藻類を食べながら大きく成長し、夏に成魚となります。そして再び、秋に産卵し、短い一生を終えます。天然の藻類を食べたアユは、焼くと香ばしく「香魚」とも呼ばれます。

アユは、伝統的な笹船を使った刺し網漁で漁獲されます。川の流れを受けながら自由自在に船を動かして、刺し網を入れる様子は、まさに名人技。一方で、獲るだけでなく、禁漁期や禁漁区の設定などを行い、アユの獲りすぎを防ぐ「資源管理」も行っています。

また、矢部川漁協の皆さんは、アユの生態に合わせ1年を通して様々なアユを増やす活動にも取り組まれています。

春には、遡上するアユを下流の堰で取り上げ、上流に移植・放流する「汲み上げ放流」を行います。秋に

は、産卵に適した川底を整備する「産卵場造成」を行い、防鳥ネットでサギやカワウなどの野鳥からアユを守ります。
その他にも「受精卵放流」や「種苗放流」でアユを増殖する活動や、地域住民とともに「河川清掃」を行い、河川環境の保全にも取り組んでいます。

矢部川のアユを次世代に

近年、矢部川漁協は、矢部川の上流域の山林を購入しています。「できることを少しずつ」、「清流 矢部川」のアユを子ども、孫たちに」と甲木組合長。肥沃な森に降った雨水が、豊富な栄養とともに川に流れ込むことで、豊かな川が育まれることを期待していること。地元の高校生と山林の維持管理活動を行うなど、地域の人々とともに流域の保全への理解や意識を高めています。

地域の宝である「金アユ」、これにまつわる「伝統・文化」を次世代に繋いでいこうと力を尽くす矢部川漁協の皆さんには強い「結束力」と「使命感」が感じられました。今後も、さらなる活躍が期待されます。

整備された産卵場



矢部川源流の森

