

福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

totto-to

Vol. 5

2016.6

と魚っ魚ーと

特集

エツ料理

今号の魚ker

塚本 辰巳 さん

えつコース料理



久留米地区

城島 ①かねひろ



所 久留米市城島町西青木 602
☎ 0942-62-2523
🗓 火曜日

城島 ②えつの豊



所 久留米市城島町青木島 181
☎ 0942-62-2320
🗓 なし

城島 ③海鮮寿司処 たか山



所 久留米市城島町江島 2-3
☎ 0942-62-2082
🗓 水曜日

城島 ④居酒屋 大磯



所 久留米市城島町城島 38-6
☎ 0942-62-6274
🗓 月曜日

城島 ⑤居酒屋 からす



所 久留米市城島町城島 36-10
☎ 0942-62-2383
🗓 水曜日

三潁 ⑥秀 松

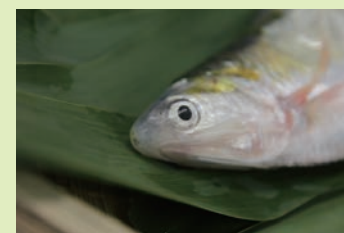


所 久留米市三潁町吉町原 412-2
☎ 0942-64-4957
🗓 日曜日

大善寺 ⑦みずほ庵



所 久留米市大善寺町藤吉 940
☎ 0942-27-3055
🗓 不定休



えつコース料理



久留米地区 店舗 周辺地図

🐟 ふくおかの地魚応援の店

福岡県では、県民の皆様が県産水産物を消費する機会を増やすとともに、本県漁業への理解促進を図る取組を行っています。

現在、県産水産物やその情報を積極的に提供している飲食店、鮮魚店や直売所を広く県民の皆様へPRするため、「ふくおかの地魚応援の店」認定制度を設けています。

認定店は、県水産海洋技術センターホームページの「ふくおかの地魚応援の店」でご覧になることができます。ここにご紹介したお店以外にも多くのお店が認定されていますので、ぜひご覧下さい。

http://www.sea-net.pref.fukuoka.jp/ippan/fukuoka_jizakana/



ふくおかの
地魚
応援の店

えつ料理



エツはカタクチイワシ科の魚で、日本では有明海および筑後川等の一部の流入河川にのみ生息し、初夏の風物詩にもなっている大変貴重な魚です。エツ漁の期間は5月1日から7月20日で、この時期、刺身、あらい、塩焼き、煮付け、南蛮漬け、姿寿司など多彩な料理が楽しめます。ここでしか味わえない“えつ料理”をぜひ一度、地元でご賞味ください。

大川地区

向島 ①料亭・旅館 三川屋



所 大川市大字向島 2222
☎ 0944-87-3155
☎ 不定休

向島 ②新美勢本店



所 大川市大字向島 2078
☎ 0944-86-2643
☎ 不定休



えつ組子膳

大川市特産のエツと組子のコラボです。味、外観ともに逸品！

向島 ③きよ家



所 大川市大字向島 1943-7
☎ 0944-87-5157
☎ 火曜日

向島 ④船頭寿司



所 大川市大字向島 1698-5
☎ 0944-86-3665
☎ 月曜日

向島 ⑤玉寿司



所 大川市大字向島 1265-4
☎ 0944-86-2800
☎ 不定休

榎津 ⑥福喜



所 大川市大字榎津 834-1
☎ 0120-12-5062
☎ 不定休

榎津 ⑦東すし



所 大川市大字榎津 315-12
☎ 0944-86-4311
☎ 不定休

上巻 ⑧酒膳 松乃



所 大川市大字上巻北田 1-11
☎ 0944-87-1627
☎ 不定休



大川地区 店舗 周辺地図



姿焼き



揚げ物



あらい

※料理内容は、えつコース料理、刺身、あらい、塩焼き、煮付け、南蛮漬け、姿寿司、えつ組子膳などございますが、店舗によりご用意できる料理が異なります。
また、天候等によりエツの漁獲が左右されます。そのため、料理をご準備できないことがあります。
※事前にご確認・ご予約をお願いします。

漁師
塚本辰巳さん

福岡県の水産業にこだわる人々を紹介するコーナー。
今回は久留米市でエツ漁を営む塚本辰巳さんを訪ねました。



筑後川の宝「エツ」を地元で食べてほしい

エツ漁に乗せて頂きました。筑後川の流れに船を流しながら網を入れていく、昔ながらの漁です。川に網を入れ、少しずつ引き上げると、きらきらした美しいエツが網にかかっています。「エツは鮮度の落ちが早いのですぐ氷で冷やす。それでもあまり日もちしないんだよ」と塚本さん。エツは昔から筑後川周辺のみで生息し、初夏の風物誌として珍重されてきた魚。そんなエツの漁獲量が数十年まえから減少したため、漁協では、エツの種苗生産（卵からエツを育てる）・放流がはじまりました。エツは弱い魚なので、小さなエツを育てることは難しかったのですが、それを技術的に克服し、エツの種苗生産を行っているのは日本で唯一ここだけ。すごい取組ですね。「エツは筑後川の宝。地元では初夏になるとえつ屋形船をはじめ、多くの飲食店でエツを堪能することが出来ます。獲れたての美味しいエツが楽しめる地元までぜひ足を運んで食べてほしい」と塚本さんは語ってくださいました。

- 1 筑後川でのエツ漁。川の流れにあわせ網を流して獲る。
- 2 種苗生産したエツの稚魚。2cm程度の大きさだが、ここまで育てるには熟練の技術が必要。
- 3 小学生によるエツの稚魚放流。



えつ屋形船紹介

筑後川の初夏の風物詩「えつ屋形船」で獲れたて新鮮なエツを使ったえつ料理が堪能できます。屋形船でえつ料理を食べつつ、筑後川の爽やかな風を感じながらゆっくりとした時間を過ごしてみませんか。他にもエツ漁見学などのコースがあります。
※予約制です。事前にお電話での予約をお願いします。

向島
キハラ



船長 木原さん



所 大川市大字向島 2645
☎ 0944-87-0603
☎ 不定休

小保
えつ船 康邦丸

ウチの船で食べる「エツのあらい」はおいしいですよ



船長 荒木さん



所 大川市小保 955
☎ 0944-87-3146
☎ 090-5941-3193 (携帯)

えつ伝説

昔、弘法大師が筑後川を渡る際、そのお礼にと岸辺の葦の葉をちぎって川に投げ込んだところ、エツに姿をかえたと言われています。