



魚鱗状に広がる干拓地の麦秋の風景。柳川は、米、麦や大豆、茄子、アスパラなどの野菜、イチゴのあまおう、巨峰などのフルーツと、いずれも県内有数の産地です。

有明海に広がる海苔養殖場。中でも最も美味とされるのが、11月に初めて水揚げされる「初摘み」。地元海苔漁師たちが「花（端）海苔」という名のこどく、漆黒の艶があつて口溶けがよく、旨味と甘み広がる海苔です。

本頁の干拓地、海苔養殖場の航空写真は、橋本文夫撮影（新柳川明証協会所収）



海と農 食べめせ柳川

干拓の風景は先人の叡智。
有明の幸ある柳川には、
九州屈指の魚市場もあり。

沖に見えるのは、海苔養殖場の風景。海と太陽の恵みを受け、美味しい海苔が育つのです。

最大6メートルという日本一の干満差がある有明海は、干潮になると広大な干潟が現れます。

中世より、この湿地に水路網を巡らせてつ利用してきた先人たちが江戸時代になると、筑後国主で柳川城を本城とした田中吉政が32キロメートルにわたる「慶長本土居」を築き、機械もない時代に、干拓事業で広大な耕地を得ます。今の柳川の風景は、1000年以上にわたる、先人の生きてきた証です。

この干満差と、矢部川から流れ込む豊かな栄養分によって実に多くの種類の魚介類が生息する有明海は、「宝の海」とよばれます。