



柳川の代表的な郷土料理のひとつである、「鰻の蒸籠蒸し」。焼き上がった鰻を、甘いタレをからめた「飯の上」にのせ、蒸します。代々受け継いできた秘伝の製法により、店ごとに味わいが違います。20軒を超える鰻屋が腕を競い合う鰻の蒸籠蒸し、お好みの一軒を見つけてみるのはいかがでしょうか。



有明海の幸は、かたちも味わいも独特。「ムツゴロウ」、「タイラギ貝」、「メカジヤ（写真上）」、「ツツゾコ（写真上）」など、柳川にはその珍しい魚介の数を堪能する、伝統の食文化が受け継がれています。筑紫町の筑後中部魚市場は、魚種、取扱量ともに九州屈指を誇る魚市場。夜明け前か競りの威勢のいい声が響き渡ります。



ささがきゴボウを敷いた土鍋に、どじょうを丸ごと入れ、鶏卵でとじた「柳川鍋」。栄養価が高いどじょうには、体を温め生気を増す働きがあるとされています。

中島朝市は訪れるたびに朝「クレーマー」持参がおすすめです。



夕日に照らされるくもで網。伝統的な漁法で、満ち潮にのってきた魚を大きな網でおろすくいとります。干潟も海も染め上げる有明海の夕日は忘れえぬ風景です。くもで網の体験も可能です。1時間「子丹」期間（7月〜10月）問合せ先 柳川むつろの会 0944-727089

有明の幸に鰻の蒸籠蒸し

柳川といえば、「鰻の蒸籠蒸し」。各店秘伝の味わいは、何度訪れても楽しませてくれる郷土の味です。

そして、柳川のまちを歩くと気づく魚屋の多さは、九州屈指の魚市場「筑後中部魚市場」があり、毎朝、全国から集まった新鮮な海の幸が競り落とされているゆえ。ワケノシンス（インゲンチャク・若いもの尻の穴の意味）にメカジヤ（ミドリシヤミセンガイ）、ムツゴロウなど、名前も形も珍しい有明の幸の数々は、その物語や食べ方に耳を傾ければ、忘れ得ぬ味わいとなります。

アジアを感じる中島朝市

そんな柳川らしい食のお買い物なら、大和町に江戸時代から続く「中島朝市」へ。毎朝、新鮮な海産物や野菜、お惣菜がずらりと並び、「寄らんかんも〜」、「安かばんも〜」ととびかう柳川弁。アジアの熱気を感じる市場です。