



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、甘辛いタレをからめた飯の上に乗せ、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(写真上右)」、「ワケノシノス」、「クソゾコ(写真上左)」など、柳川にはその珍しい魚介の数々を堪能する。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、盛り場の威勢のいい声が響き渡ります。



ささかきゴボウ、煮いた土鍋に、どじょう、えび、と入れ、鰯御でどじょう「柳川鍋」が、食通が高くとくうは、温め生気を増す魚、かあると行われてい



夕日に照らされるくもで網。伝統的な漁法で、漁り潮のつてきた魚を大きな網をひろし、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(千円)  
期間(4月~10月)  
問合せ先  
柳川市つづみランド  
0944-721081

### 有明の幸に鰻の蒸籠蒸し

柳川といえば、「鰻の蒸籠蒸し」と「柳川鍋」。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。ワケノシノス(イソギンチャク。若いもんの尻の穴の意味)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の朝市

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「中島の朝市」へ。毎朝、新鮮な海産物や野菜、お惣菜がずらりと並び、「寄らんかんもー」、「安かばんもー」とびかう柳川弁。アジアの熱気を感じる市場です。