



釣りと調理に  
魂を燃やす  
城島エツ文化の伝道師

エツ・うなぎ料理 かねひろ 代表

# 鐘ヶ江博文



## 「エツ・うなぎ料理 かねひろ」

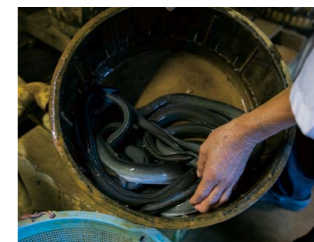
うなぎ料理は、「養殖した人の顔が分かる鰻を」と、鹿児島・宮崎産の鰻にこだわる。エツ漁が解禁される5月1日から7月20日までは、店主自らエツ漁を行い、新鮮なエツ料理を提供。10月から4月は、ヤマメ料理がメニューに加わることもある。

☎ 0942-62-2523

住所／久留米市城島町西青木602

営業時間／11:00～20:30(ラストオーダー) 5月～7月 20:00、8月～4月 19:30

定休日／火曜、水曜



Three Questions  
匠人 たくみびと  
3に聞く  
のこと

### 1 これまでで一番の苦労は？

うなぎの養殖をしていた頃に、台風で停電になり、2年連続でたくさんのうなぎを死なせてしまったことです。今は停電してもすぐに復旧しますが、当時は時間がかかったんです。発電機を持っていればなあと思いましたが、経済力がなかったことが原因です。

### 2 城島でお気に入りの場所は？

漁師やけんですね、川から見た橋が好きです。特に下田大橋付近の川の風景がいい。下田大橋から上流は水の色が澄んでいて、下流に行くとプランクトンが多いけん、泥水みたいな色になるんです。

### 3 奥様へひとこと

23歳で結婚して、こんな仕事ですから四六時中一緒におりました。感謝の一言です。大事にせないかんねと思っています。生まれ変わっても、一緒になりたいです。

# 「城島のエツはブランド品。」

## エツ料理はこの地で栄えていかんと」



### 約10年かけて、

### エツを長く生かす技術を開発

ふわっと肉厚の白身に、薄茶色の焦げ目がついた「うなぎの塩焼き」。レモンとわさびが添えられたシンプルな一品だ。その一切れをわさび醤油でいただく、身にまるやかな脂が絡んで、なんともいえない甘みが口の中に広がった。「うなぎ料理は、九州産のうなぎを地焼きしたものが最高だと思ってるんです」。そう語る鐘ヶ江さんは、いかにも職人といった風貌と腰の低さ。もしかしたら言葉少なで、取材も早々に終わってしまうのでは：そんな不安は、嬉しいことに見事にくつがえされた。

うなぎ料理へのこだわり、エツに対する思い入れ、そして釣りを通じて広がった人々との話と、次から次へと興味深い話が飛び出した。

### Profile 鐘ヶ江 博文さん

昭和30年生まれ。エツ料理専門の遊覧船の運営や海苔の養殖業を営む家に育つ。鹿児島県の養殖業者に勤務した後、城島にUターンし、「かねひろ」にてエツ料理、うなぎ料理などを提供。釣りの名士というもうひとつの顔を持つ。



いうプランクトンだけを食べて育つため、味が格別に良いのだという。だが、死んでしまうとわずか30分で硬直してしまうのが難点だった。最もおいしい「洗い」で食べてもらうため、

獲ったエツを長く生かす方法や、小骨の多いエツを手早くきれいにさばくための包丁の研ぎ方など、実に10年をかけて、その技術を開発した。

驚くなかれ、エツ漁自体も鐘ヶ江さん自身が行っている。エツ漁の時期には、朝3時に起きて、筑後川に網を投げ込み、時間をおいて網を揚げる。仕込みに30分、網をあげるのに30分、これを1日に7回も繰り返す。自身が開発した技術で、夕方獲ったエツでも、翌日まで洗いでおいしく食べられるという。この執念ともいえる根気強さの秘密は何なのだろう？ そんな疑問に答えるべく、鐘ヶ江さんが言った。「エツ料理はこの地で栄えていかんと。エツの洗いを食べたら、こんな食感でこんな味がしたというのを、どんどん広めてほしい。それが城島のエツ料理の伝統を守ること」。細い身体、漁で焼

けた肌、あくまでも低姿勢で語り続ける姿。そんな鐘ヶ江さんの真ん中にあるのは、城島のエツに対する深く熱い思いだった。

### 業界では名の知れた釣り名人！

エツ漁だけではない、実は、鐘ヶ江さんは、釣り業界では名の知れた釣り名人なのだ。これまでに何度も雑誌やテレビで取り上げられ、釣り好きで知られるタレントとも交流があるという。ただ、生来の恥づかしがり屋で、正面から写真を撮られることを拒み、これまで表に出ることを控えてきた。だが、長年連れ添った奥さんに「なんで自分の足跡を残さんの？」と言われ、今回の取材を引き受けてくれたらしい。

五島列島で開催される「石鯛釣選手権大会」では、長年実行委員長を務める鐘ヶ江さん。石鯛釣りの技術を磨きたいという声に呼んで、約5年間、勉強会を主催した。釣り具メーカーの担当者から、釣り竿の新品目について相談を受けることもあれば、かつて入院した時には、その知らせを聞いた釣り仲間や、とある有名人まで、お見舞いに来てくれたとか。病院の医局で、医師らを対象にした釣り講習会を依頼された話には、取材陣一同、「えー」と声をあげた。「煮ても焼いても食われんよ」な奴が、魚釣りを通じて人様と知

り合って、人づきあいができるようになったんです」と、照れる鐘ヶ江さん。可愛らしい一面をのぞかせた。

### 「城島といえばエツと酒」 そんな文化を作りたい

人から尋ねられると、惜しむことなく自分の技術を伝える。その姿勢は料理にも通じている。特にエツ料理に関しては、「自分の店だけに執着して、自分の店だけを有名にする、というのは絶対違う。技術は共有できる。筑後川のエツ、城島のエツを終わらせたくない」。男気あふれる言葉が胸に刺さる。

コロナ禍以前は、近くの小学校の4年生を対象に、生きたエツを見せて、給食にエツのふわふわ団子を提供していた。また、エツ漁やエツ料理についての論文を書きたいと通ってきた中学生に、エツのことを事細かに伝授し、論文作りに協力した。無償の愛、城島愛、エツ愛だ。「呼びみたいにしたいんですよ。呼びといえど、城島といえど、エツと酒ってね。真剣にエツのことを考えていたでいて、いろんな方の力を借りて、エツの文化をつくっていきたい。これが私の夢です」。濁りのない言葉に、一同深くうなづく。

エツ漁の解禁は、5月初旬から7月半ばまでと短い。エツにかける情熱を胸に抱きながら、今日もうなぎをさばき続ける。若い頃、鹿児島



### わたしの情熱の源泉

#### 【お客様、そしてスタッフの声】

「大将、おいしかったばい」「来てよかった」そんなお客様の声が一番の喜び。スタッフが「忙しかったばってん、よかったね、お客様来られて」と言ってくれるのも力になるという。

