

あなご

宗像沖の海では、あなごがよく見られます。この海域は、福岡であなごが最も多く獲れるところです。獲れたあなごのほとんどは鐘崎港に水揚げされます。あなごは、対馬海流の温かい海水に多く生息しています。対馬海流は、宗像を過ぎて日本列島の西岸沿いに北上していきます。この温かい海水には植物プランクトンが豊富で、植物プランクトンとともに小魚やエビやカニも対馬海流に沿って移動してきます。あなごは、これらの小さな海洋生物を餌にします。

あなごが餌を食べに来る海底に、一部を埋めた長い筒の罟（長さ約 1.5m）で捕まえます。それぞれの罟は、5～6 匹の大きなあなご（最大体長 1m）を捕まえることができます。小さなあなごは穴から逃げられるので、より成長したあなごのみが捕まります。あなごは販売の準備ができるまで、タンクの中で生かしておきます。

宗像周辺で獲れる主なあなごの種類は、マアナゴ(学名: *Conger myriaster*) です。マアナゴは、ウナギより小さく、体の両側に白い点線があり、皮膚は茶色でなめらかです。マアナゴは、宗像沖の強い海流に逆らって泳ぐことで、身が引き締まっています。

マアナゴの漁期は、5月から11月です。7月下旬から9月末まで、宗像の料理店は、あなごを刺身・天ぷら・焼あなごにして提供しています。あなご味のせんべいは、この地域の様々なお土産屋で購入できます。