

星康吉鰻

星康吉鰻（俗稱星鰻、穴子）經常出沒於宗像海岸附近的海域。該區捕獲的星康吉鰻數量為福岡縣之最，大部分皆由鐘崎港上岸。由於對馬海流沿著日本列島的西海岸向北，流經宗像地區，形成溫暖海域，星康吉鰻在其滋養下得以茁壯成長；溫暖海域能讓豐富的浮游植物在此蓬勃生長，同時吸引隨著洋流遷徙的小魚、蝦和螃蟹前來，星康吉鰻因此能以這些小型海洋生物為食。

漁民會將部分的長筒型捕鰻網（約 1.5 公尺長），放入星康吉鰻覓食的海床上伺機捕捉牠們，每張捕鰻網可以捕獲五或六條大型星鰻，每條可達一公尺長。體型較小的星康吉鰻可從網子的孔洞逃走，因此只能捕捉到成熟的星鰻。星康吉鰻在售出之前，漁民都會將牠們養在水箱之中。

在宗像附近捕獲的鰻魚品種以星康吉鰻（學名：Conger myriaster）為主，這種鰻魚的體型比淡水鰻魚小，有著光滑的棕色皮膚，身體兩側各有一排白點。與味道濃郁的普通鰻魚相比，星康吉鰻嚐起來較淡，而且略帶甜味。此外，星康吉鰻在宗像沿海海域強勁的水流中逆流而游，因此肉質較為密實。

每年 5 月至 11 月是星康吉鰻的捕撈漁期。7 月下旬至 9 月底，許多位於宗像的餐廳

供應星鰻製成的壽司、生魚片、天婦羅或烤星鰻。當地的紀念品店也多有販售星鰻口味的仙貝。