

虎河豚

虎河豚（日語：torafugu）在宗像鐘崎漁港的捕獲量為福岡縣之最，人們認為因為宗像海岸的附近浪濤洶湧，於是這裡的河豚長得強壯、肉質緊實。

虎河豚在日本被認為是一道珍貴的佳餚，日語簡稱「fugu」，以滋味鮮美、肉質緊實聞名。由於虎河豚體內有一種強效神經毒素，集中在肝臟和卵巢，只有具備特殊許可證照的廚師，才能料理這種魚類，如此特殊的製作方法也讓它成為一道昂貴的料理。

人們通常生吃河豚，廚師會將其切成極薄的生魚片，然後精心擺盤成菊花狀。在宗像流行以豆腐和蔬菜為湯底的火鍋（日語：tecchiri）來涮河豚肉，人們得以充分享受河豚的美味。冬季是虎河豚的時令季節，此時河豚為了抵禦嚴寒，會長出一層脂肪，因此口感更為豐富。每年 2 月至 3 月，宗像各地餐廳為慶祝漁獲豐收，會以折扣價供應虎河豚料理。