

康吉鳗

康吉鳗（日语：anago）常见于宗像海岸附近的海域。该地区出产的康吉鳗数量为福岡县之最，捕获的康吉鳗大部分都会在钟崎港上岸。鳗鱼在对马海流的温暖水域中茁壮成长，该洋流沿着日本列岛西海岸向北流过宗像。丰富的浮游植物在温暖的海水中茁壮成长，引来随洋流迁徙的小鱼、虾和螃蟹。康吉鳗以这些小型海洋生物为食。

渔民将长筒型捕鳗网（约 1.5 米长）部分浸没于鳗鱼觅食的海床上，从而将其捕获。每个捕鳗网可以捕获五或六条成熟鳗鱼，每条可达 1 米长。体型较小的鳗鱼可以从孔洞中逃逸，因此只有发育更成熟的鳗鱼才会被捕获。直至售出之前，鳗鱼都会被养在鱼缸之中。

在宗像附近捕获的主要鳗鱼品种为星康吉鳗（学名：Conger myriaster）。它的体型比淡水鳗鱼小，有着光滑的棕色皮肤，身体两侧各有一行白点。与味道浓郁的普通鳗鱼相比，康吉鳗味道更淡，但略带甜味。康吉鳗在宗像沿海水域的强劲水流里逆流而行，因此肉质较为密实。

每年 5 月至 11 月为康吉鳗的捕捞季。7 月下旬至 9 月底，宗像的诸多餐厅会供应康

吉鳗寿司、生鱼片、天妇罗或烤鳗鱼。康吉鳗口味的米饼在该地区的纪念品商店随处可见。