



香しいアエの香りが漂うなまの調理場。昨年10月、延岡市

「日本一」の味を堪能

工業都市でありながら、市街地のせせらぎでアエが眺める姿を見られる延岡市。随筆家の佐藤聖行は「延岡のアエは味、香り、姿まで日本一」といつ最大級の賛辞を残す。川に丸太を組むアエや、漁は延岡の秋の風物詩。産卵のために川を下るアエの習性を利用して、竹のすのこで作っ

アユやな

な産實（おとす）に勝り、昭和30年代のやなの様子を写しとった伝説的な漁法だ。三浦氏が継承するミニシアマやコンパートも予定されている。60年代から始まり、押れる。アエは特産品として贈答品に用いられた。今年延岡産を用いた幅午前1時～午後10時。延岡市大直町の大瀬大橋北詰めで、約80のやなが登場。アエがやなに落ちる姿を見学する尺延岡駅から車で10分。予約もできる。食事所は、やな産実産場を間近で見られ、982（29）2-1515。

【文】10月19日

（延岡支社・堀口佳菜子）