

Pride of Yoshikawa



Let's Try Catfish Cuisine!

"Catfish meatballs" flavored with miso and other seasonings have long been a traditional favorite of Yoshikawa families. Tempura fried catfish, soy-broiled catfish, and catfish sashimi are other popular dishes that can be found at river fish cuisine restaurants in the region. Yoshikawa catfish are renowned for their odorless, delicate meat which has the refined, pure flavor.



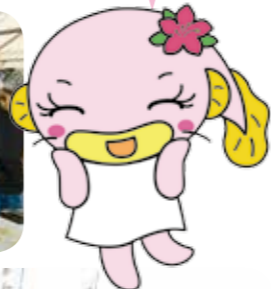
なまず懐石。左上から「てんぷら」「柳川鍋」「西京焼」「酢味噌和え」「たたき揚げ」「こぶじめ」「薄造り」

吉川の家庭で親しまれてきた伝統的ななまずの食べ方といえは、「なまずのたたき揚げ」。これは、たいていミンチ状にした身を味噌などで味付けして揚げたものです。このほかに市内の川魚料理店では、天ぷら、蒲焼き、薄造りにした刺身などが堪能できます。臭みがなく白身魚のような淡白で上品な味わいは、丁寧に育てた吉川産ならではのものです。初めての人でも「こんなに食べやすかったの？」と驚くなまず料理を、ぜひ一度ご賞味あれ。

Let's Try Catfish Cuisine!
なまず料理を
食べてみよう



市内のイベントで販売されるなまず料理



かつて市内の用水路などで日常に見ることができた、なまず。都市化が進んだ昭和40年代からその姿を消していききましたが、平成に入るところから、古くから親しまれてきたなまずを市のシンボルにしてまちづくりを進めていくことという気運が高まりました。なまずをモチーフにしたまんじゅうやせんべいなどを市内の事業者が考案。平成7(1995)年には吉川駅前に、金色のなまずモニュメントも完成しました。



なまず養殖場 宇野克己さん
農事組合法人 吉川受託協会
でなまずの養殖をしています。最初は苦労の連続で、特に稚魚の生存率が低いので、ばっ気(水中に酸素を多く取り込むこと)や餌やりを気に使いました。40~50cmになると出荷していますが、きれいな地下水で育てたなまずは、臭みもなくおいしいですよ。



休田を利用した養殖場。10cmほどの稚魚から養殖池で40~50cmになるまで2年程度育て、市内の料亭などに年間約2トン出荷している 巻末地図 B-4



Come and See the Catfish!
市内には
なまずの養殖場が
あるんだよ



マンホールや水道の仕切弁にも



吉川駅前広場のモザイクタイル



なまずの車止め



市内各地の店舗に置かれた「まちなか水族館」では生きたなまずが見られる

吉川の街を歩いたら、「ぜひ」なまずを探してみ。吉川駅前のモニュメントやマンホール、広場のタイル、さらに、なまずをモチーフにした、まんじゅう、せんべい、グッズなどいろいろあります。

街で見かけた
なまずたち



Come and See the Catfish Nurseries of Yoshikawa!

Long a part of Yoshikawa's history, momentum gathered at the start of the Heisei Era in 1988 to promote the catfish as the symbol of the city, and local businesses began making souvenirs and treats with a catfish motif. In 1995 a golden catfish monument was erected in front of Yoshikawa Station, and in 1996 aquaculture nurseries in the city succeeded in raising catfish, and as they became an export product, the nickname, "Catfish's hamlet, Yoshikawa" was born. In 2010 the city mascot "Namarin" made her first debut.