



鴨のまち・小郡
kamo no machi ogori

鴨のまちプロジェクトについて

市制施行50周年を機に、小郡と結び付きが強い“鴨”を活用し、食文化の継承や新たな特産品開発などを行っています。現在、鴨の飛来数や鴨猟師は激減し、天然鴨は非常に希少なものとなっています。今回のコンテストでは合鴨肉を材料として、各店で趣向を凝らしたメニューの数々を考案しました。



小郡と鴨の関わり

なぜ小郡は「鴨のまち」？



なぜ小郡に飛来したのでしょうか。現在の大きな住宅団地が開発される前、三国地区は雑木林が生い茂り、多くの沼や沢が散在し、人もあまり住んでいませんでした。この静かな環境は鴨が安心して暮らすのに最適だったようです。

また、昔から農業が盛んな小郡では、農業用水として多くのため池を作っていました。ため池は鴨にとって、餌を採食しやすく、休息場所でもありました。

北国からやってきた鴨は、4月頃まで、日中は三国地区の深田で生活します。毎朝未明に有明海から筑後川に沿って上空を飛び、三国地区の深田やため池に着きます。ここで終日、群れ遊んでいました。そして、夕方に近づくと、有明海へと移動しました。

◀井ノ浦溜池のカモ

9月を過ぎると、鴨は寒さを避け北国から渡ってきます。小郡市の三国地区は江戸時代有馬藩の猟場があり、“鴨の飛来地”として知られ鴨猟が盛んで、大人も子どもも鴨を食べていた記録が残っています。

小郡と鴨の関わり

鴨を獲る

鴨猟に使う網は地域によってさまざまな種類がありますが、小郡では「無双(むそう)網」を使うのが特徴です。

無双網は、幅約2.5m、長さ約14mの大きな横長の網で、ため池や深田にまいた餌のそばに網を設置します。そして、鴨が来たときに遠くから針金で手綱を引っ張り、網が鴨に覆いかぶさり捕獲する仕掛けです。仕掛けから離れたところに設置した「カモトヤ」という見張り小屋の中で音を立てずに鴨の様子をうかがいます。

現在は、鴨の飛来が減り無双網で猟を行う人も少なくなっていますが、小郡の鴨猟は今でも続いています。

小郡では、毎年11月15日から2月15日まで鴨猟が行われています。

小郡と鴨の関わり

天然鴨を食す

昔から小郡と結び付きが強い“鴨”。

令和4年3月に「小郡市の鴨を取り巻く食文化」が文化庁新設の「100年フード」に認定されました。



11月15日、今年も鴨猟が解禁されます。希少な天然鴨の料理を提供する料亭「さとう別荘」では、鴨鍋、鴨ご飯、御狩場焼など、鴨のフルコースを堪能することができます。

筑後平野の米を食べる野鴨を伝統猟法である「無双網猟」で捕えられた鴨は、味や匂いにクセがなく、その上、野生のkokが醍醐味。毎年、この鴨料理を楽しむために都市部から訪れるファンも多いようです。



▲100年フード認定ロゴ

これからの鴨と小郡

近年は土地利用の変化により鴨の飛来が減り、次第に食卓から鴨の姿も消え、知る人もわずかになってしまいました。

しかし、今でも冬のため池や宝満川では、鴨がゆったりと泳ぐ景色が見られます。夕日に照らされたこの美しい情景、そしてそれにまつわる歴史や文化は、小郡ならではのものです。

夕日に照らされた宝満川から飛び立つ鴨▶

