

佐賀県立図書館秘蔵

## 鮎やの源さん

唐津市七山村から、玉島・浜崎を経て唐津湾にそそぐ清流が古代史の文献に於ける松浦河(今日の玉島川)である。この川のアユは神功皇后が、百済の救援に応じて出船せらるゝに当たり無事任を果す事を得るならば「魚よ釣針をのめ」と念じて釣糸を投じたところ、アユがかかったという垂綸の伝説の古記録で世に知られている。(記、紀、風土記等)

アユの字は、神功皇后が、玉島川でアユを釣って占われたので「鮎」と書くこと伝えられている。

また「万葉集」には、太宰府の官人が玉島川で、アユを釣る少女たちに出会い、「松浦河(玉島川)河の瀬光り、年魚(アユ)つると、立たせる妹が裳のすそぬれぬ」とうたったなど古来からアユの産地としてよく知られた川である。現在では毎年鮎の放流が行われています。

ここに描かれている「アユやな」の図は、初代鮎源(田中源吉)時代「やな」の簀の上には、赤い毛せんを敷いた客座が設けられ、来遊の客は婦人をはべらせ、暑い夏の日のひとときを川面に走る冷気に涼をとりながら、アユとカニとサカナに酒をくみかわしていた。この「やな場」は玉島川上流の川ぶちに構え最盛期には、たくさんのアユやカニが踊ったという。「屋号の由来」

当店初代源吉が川魚料理・水鮎を営んでいて通称「鮎やの源さん」と呼ばれていたところから屋号「鮎源」となった。創業天保九年(1838年)以来、当主で四代目となり、跡取りの五代目と供に料理の道をきわめています。

## 味のふるさと 宅急便

からつ玉島川より  
全国各地へ活きた白魚・  
カニを翌日お届けします。



しろうおの梁漁

## 交通のご案内



福岡-浜玉 車で 40分間  
北九州-浜玉 車で 2.30時間  
北九州-浜玉 電車 1.30時間  
熊本-浜玉 車で 2.30時間

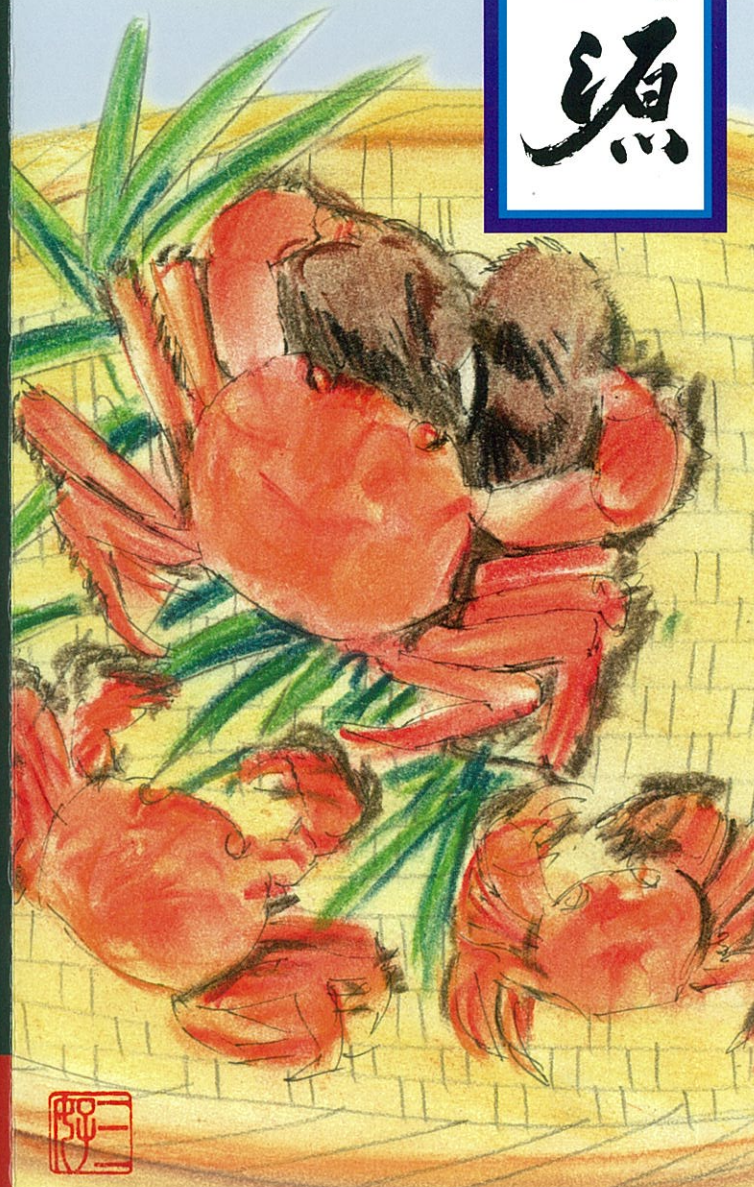
### ■ 浜玉町案内



全国・九州うまい店推奨店

創業天保九年  
川魚、摘草料理

# 源 鮎 源



〒849-5102 佐賀県唐津市浜玉町五反田 1058-2  
TEL 0955-56-6926 FAX 0955-56-6049  
ホームページ <http://www5.ocn.ne.jp/~amegen/>





自然の恵みに感謝しつつ、さりげなくもてなす、  
その季節の盛りの味こそ真の美味なり。



- |           |        |
|-----------|--------|
| ● 川魚コース料理 | 一年中    |
| ● かにコース料理 | 〃      |
| ● 鰻料理     | 〃      |
| ● 鯉料理     | 〃      |
| ● スッポン料理  | 〃      |
| ● 鴨料理     | 11月～3月 |
| ● 鮎料理     | 6月～10月 |
| ● 白魚・摘草料理 | 2月～4月  |
| ● ヤマメ料理   | 11月～5月 |



唐津焼の器で、四季折々の  
味覚を心おきなく愉しむ。

旬の玉島川の幸や山の幸を厳選吟味、匠の技で調理した鈴源秘伝の手づくりの逸品を唐津焼の中でも銘器とされる器に盛り付けました。目で見ても、舌で味わって四季折々の味覚をお愉しみください。



多数の著名人がご来店され愛された思い出の二階客室は改装後もそのままの状態を保っています。



(モクスガニ漁)

玄界灘をのぞむ浜玉町でとれる、鮎・ツガニ (モクスガニ)、美しい水と川砂に恵まれた清流玉島川は川の幸の宝庫です。昔ながらの「もどらず」での漁が盛んで、そのツガニを当店では四季を問わず初代源吉より秘伝の味で食通の方々に美味と絶賛されています。