令和8年度
久留米市

技能・技術功労士

自ら獲り、自ら選ぶ 一切の妥協なく最高の一皿へ

調理師

鐘ヶ江（かねがえ） 博文（ひろふみ） さん

エツ・うなぎ料理　かねひろ

評価された取組

50年にわたって、城島町固有の食文化であるエツ料理に携わる。鮮度管理が難しいエツの品質を落とさず獲る漁の技術、鮮度を保ち調理する技術を有する。例年開催されるエツ感謝祭の委員長を2年、副委員長を9年務め、町の産業の発展に貢献。熟練した技術を他の料理人にも伝承するなど、後進の育成にも貢献している。