

大島塾 新聞

ムロノキ
新聞社
第19号

(広告)

ばらもん



二〇二二年春の六島釣行記

去る三月、どうしても冬の時期の口太グレ(寒グレ)を食べたかった筆者は単独六島釣行を企てた。ひとりなので安全を期して「福祉の波止」を考えていたが、昨年仕事を退いて毎日日曜の長老宇田さんがこれに乗ってきた。二人なら大丈夫、三月二〇日に motto 釣れそうな「墓の下」に渡った。

あいにく夜まで小雨ベースの天気で、早めにテントを設営し雨が強くなればその中で休憩をと考えていたが、気になるような強い雨にはならなかった。筆者にはぼつぼつと小型の尾長グレが、宇田さんは時折竿を曲げるが正体は大きなヘダイだった。狙いの寒グレはなかなかヒットせず、時折チヌが喰ってきた。

そんな中やっとキープサイズの尾長グレが釣れたので、クーラーボックスに入れ、傷んだ糸と針を交換して釣り座に戻ろうと、ひょいと岩場を飛び越えたつもりが目測を誤った。針を結んだときにかけた老眼鏡を外すのを忘れていた。左手にはこの前買った六万円のタモ網、右手にはロッドとリールあわせて一〇万円。どっちの手をつくべきか、この一瞬の迷いで膝と鼻を岩場にぶつけてしまった。だから

と血が流れたが鼻血ではないことと鼻骨は折れていないことを確認し治療のためテントに戻った。宇田さんが心配してくれて、大丈夫かと駆け寄り広めのカットパンを張ってくれたのがありがたかった。ただ、目をつむって鼻先を差し出す筆者、まるでキスをせがむ若い娘のような恰好、相手は七〇半ばの老人。決して誰にも見られたくない光景だった。



夕方までにはほぼ止血し、筆者は墓の下奥のワンドでマヅメ時の尾長を狙った。明るいうちはここでもチヌが繰り返して当てるが、その後三五、四〇センチ程度の尾長が一〇尾近く釣れたので満足の釣行となった。チヌは一尾だけ持ち帰って食べてみたら、刺身は意外に美味かった。狙いの口太グレは一尾のみだったが、やはり脂ののった上等の寒グレだった。あまりに口太が少なかったので

のちにバラモンのポーターに聞いたところ、三月上旬に寒グレと乗っ込みチヌが入れ替わったとのこと、一足遅れだった。

さて筆者の鼻頭に「くの字」の痕を残した傷もすっかり癒えた五月二八日、二〇二二年春の例会を行った。今回の参加者は宇田さん、木村、谷川、筆者の四人。レギュラーの向根は前週日曜日、菜園用に自宅前の空き地を借りてそこを一気に耕した。そうしたところ、両手首を完全にいわせてしまい、箸さえ握れなくなったと釣行断念した。雨男は欠席、『晴れ男』谷川君には雨除け祈願を頼んだし、天気には恵まれそうだ。さてそんな四人旅、今回はまずその谷川レポートから

令和四年五月二八日(土) 大潮
満潮一四時、干潮二〇時(新月)

小生、大島塾五島遠征の際には「お天気担当大臣」を仰せつかつている。もちろん天気予報をするわけではなく、遠征時に雨を降らせないことが任務である。仕事は週間天気予報が出る釣行の一週間前から始まる。今回も深夜に雨が降るといのが当初の予報であつた。そこで私は完全なる雨具の準備を行いつつ、雨が降らないようにひたすら祈るのである。すると日が経つにつれ深夜の雨の予報が後にずれていって、最終的には五島から帰還まで雨が降らない予報となった。実際好天に恵まれ、最後まで雨は降らなかった。

五島からの帰りの車内での「今回は、雨が降らなかったことだけが唯一良いことだった」という宇田さんの言葉が、「生けるてるてる坊主」となって、最高のお褒めの言葉であつた。我々は一五時に柳井を出発し、岩国からの福田・木村組と佐波川SAで合流し、一路佐世保へ向かった。出発の朝、小郡IC近くで事故があつて、中国道が通行止めになっているという情報があつたが、我々が通過するころには通行止めは解除されて、どこで事故があつたのかさえ分からないほどであつた。

大島塾五島遠征隊も高齢化が進み、誰が最初に膀胱が満タンになつてトイレ休憩SOSを発するかという競争になっている。今回、佐波川SAを出発し、ノンストップで福岡ICを過ぎたところから、小生の膀胱満タン警報が鳴り始めた。この先、基山PA、山浦PA、金立SAとどこまでもつかと考えていたが、太宰府IC付近で先行する福田・木村号に追いついた際に、「俺たちもトイレに行きたい」と車が懇願しているように見えたため、そのまま追い越して基山PAで休むことにした。

その際、福田兄から本日の夕食は中華料理という発表があつた。ただ店の詳しい情報はなかったため、満漢全席のような中央テーブルが回る中華料理屋なのか、はたまた行きつけのちゃんぽん屋「お栄さん」も中華というのか、と宇田さんと話をしてるうちに、佐世保に着いた。

佐世保市内に入って、「お栄さん」を通り越し、中心街のパーキングに車を止めたのちに目指す店にいったが、残念ながら二〇時の時点ですでに営業終了で後片付けに入っていた。後でその店をネットで調べてみたら、「欧風カレーとシュークリームを中心に愛されてきた老舗レストラン」と記載してあり、中華？であったが・・・。

そこで、しばらく佐世保の街を歩いてみたが、この付近はアメリカ通りの一帯とのことで多国籍な雰囲気ではあるものの、我々の要求を満たすような店は発見できなかった。再び車に戻って、福田・木村号に続いてバラモン方面に車を走らせた。夕食はどこになるのか疑問に思いつつ、いつも餌を購入するかもや釣具佐世保大塔店の近くまで来たところ、

「レストラン牛右衛門」に入った。ここは昔からあるステーキ店とのことで、私は初めて聞いた佐世保レモンステーキを注文した。

佐世保名物レモンステーキ



お肉は箸で裏返して火を通してお召し上がりください

一見牛タンかと思うような薄切り肉をレモンが香る醤油ベースのソースに絡めたもので、ご飯との相性は抜群であった。その後はいつものかめや、セブンイレブンのルートでバラモンに着いた。簡単な宴会ののち明日に備えて早めに寝た。

今回の小生のテーマは「基本に忠実！」。今まで、「アジの表層泳がせ釣法」「遠投ぶっこみアジにする釣法」など、新しい釣法に挑戦していたが、全く釣果はなかった。誰もが想像できる釣法ではあるがスタンダードな釣法にならないということは、あまり釣れないのであろうということに気付いたのである。そこで、今回は基本通りのヒラマサ狙いのトップブウオーター&ジグ、根魚狙いのルアー、そしてカゴ釣りの予定であったが、左肩の不調のため、ヒラマサは断念した。

宇田さんと小生はハダカ瀬に上がった。ハダカ瀬に上がってまず気付いたのは、何かの糞。この糞がいたるところに落ちていたのである。前回の大島塾新聞で、福田兄が千畳敷で発見した糞の考察でヤギの糞と、ごく一部しか草木の生えぬハダカ瀬までヤギが遠征しているとは想像外であった。

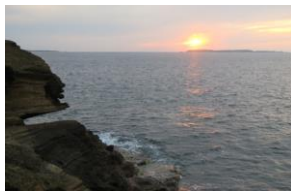


ここにも、そこにも、あそこにも

タマズメからは、二人でカゴ釣りをしたが、どの潮でどう釣れるのか解らなかった。ハダカ瀬の先端の沖、中央部の三、四十メートルの沖、瀬があり、福祉の波止からかごを流すとここで釣れることはわかっていたので、ここを中心に流してみると、夜になって宇田さんが四〇分のグレを二匹釣った。向根さんに電話をして釣り方を



アカハタ28センチ、谷川



宇田さんは自作のふかせカゴ釣り、小生はルアーでハダカ瀬周りの根魚釣りを開始したが、アタリがないため千畳敷まで遠征した。私の好きな千畳敷の電線側の角からテキサスリグとワームで探っていると、二八センチのアカハタが釣れた。今回は福田兄の熟成調理用に、千畳敷の天然いけすで活かしておいた。その後は全くアタリがなく、活かしたままのアカハタだけを手渡した。美味だったら良いが・・・。

宇田さんのふかせカゴ釣りも不発のようで、普通のカゴ釣りに移行し潮が早い時は裏のワンドで、餌木やワームを投げていたがこれも不発。アタリはあるものの乗らなかったとのことであった。

教わり、先端から沖に流れていく潮を待ったが、結局今回は沖にでる潮は出なかった。バラモンの人にそのことを話すと「運がなかったねえ」と言われた。ハダカ瀬に落ちていた糞を踏まないように避け続けたのが良くないかったのだろうか？

更に運がなかったのは宇田さんで、午後になってテントの設営をしている際に、ポールを固定するねじが外れてしまった。しかも特殊な工具が必要なねじのためテントが使用不可能となってしまう。そのため夜は小生のテントに一人で寝ることにした。不幸なことに一晩を共にするのは、寝付きの速さといびきの五月蠅さで定評のある小生。宇田さんは「結構寝れたよ」と

気遣って頂いたものの、帰りの車では寝ている時間が普段より長かった。ふたりとも早くから起きて釣りを再開し、私は千畳敷まで再度遠征もしたが、アラカブしか釣れなかった。納竿間際に、ハダカ瀬の先端の沖に最後の一投！と投げたかごで三〇分のグレが釣れて、危うくカゴ釣りでの坊主から抜け出した。夜間によく見えないままたくさん糞を踏んで運がついたのであろう。(谷)



(福祉の波止から)

好天に恵まれ木村と筆者の「福祉の波止」は初夏の海を楽しむには一等席だった。ひとしきり荷物の整理と釣り支度をして、あまりに五島灘の海と島々がきれいだったので組み立て式のレジャーチェアにゆったり腰を下ろして、キンキンに冷やしたトロピカルな色の酎ハイ、続けてビールをあり、気持ち良き事この上なし！傍らで木村はすでにアオリイカ釣りに励んだ。時々良型をぶら下げて戻ってはクーラーに放り込んでいた。

これまでも紹介したようにここ「福祉の波止」はきれいにコンクリート整備してある平らな地面なのでテント設営に苦労することはない。この度筆者はエアマットとそれを膨らませるためのコンパクトなエアポンプを持ち込んだ。マットは縦一九〇センチ、横一〇〇センチ、ポンプで一、二分膨らませると厚みは一、二センチになる。さらにマットだけではべたつくので自宅からこっそりシートも持ってきた。これぞまさしく波止場のフランスベッド！テンションは爆上がりだ。

この時期の海、例によって中はタカバだらけで釣っても釣ってもまたタカバ。たまに小型の尾長グレは釣れるが、狙いの四〇センチオーバー尾長が日中当たってくることはなかった。この日は大潮だった、新月だったためか潮がふらついていつものきれいな本流が流れない。

潮流は暗くなっても変わることなく、カゴ釣りでも大した釣果は得られなかった。ならばと早めにお湯割り焼酎でほろ酔い、そのままフランスベッドに直行し、すぐに深い眠りについた。釣り場で自由に寝返りが打てる気持ちよさ、これもこの上なし。



翌朝四時に目覚めるとすでに木村は波止の上において「ちようどいま来ました」と四〇センチオーバーの口太グレを見せてくれた。筆者も並んでウキ下八分のミニカゴ仕掛けを投げ込むと、目測一〇〇センチの彼方でウキが沈みジャスト四〇センチの尾長が釣れた。今回筆者がキープしたのは写真の三尾のグレだけ、木村のクーラーには中小あわせて一〇杯のアオリと前述の口太、それに数匹のアラカブが入っていた。決して釣りをおろそかにしてアウトドアを楽しんだというわけではないのだが、釣り自体は貧果に終わった。

夜のはだか瀬であの二人がそんな関係になっていたとは。六島の磯には冬でも大きな蚊がいて、少々の虫よけスプレーでは奴らの攻撃から逃れることはできない。とはいえ、独り用テントでおじさん二人が夜を共にするとは、なかなかの覚悟だったでしょうね。毎回いろんなハプニングが起こる。我々の六島釣行、まあこれも一つの思い出として、今後も幾多の珍プレーに期待します。

(釣魚食)

最近筆者は「津本式血抜き」という釣魚の保存法に取りつかれている。釣りに行かないときは魚屋のいけすの魚を買ってきてきて保存、熟成を試みている。この方法で五、十日ほど寝かすと釣りたてとは違った身質味質になる。身は弾力を保ちながら徐々にねっとりしてきて、味はアミノ酸の増加によってうまみが強くなる。今回は尾長、口太各一尾を処理してみた。帰り道高速を下りて向根宅に寄り、木村が土産に手渡した口太をやつは「臭みはないが味もない」とバツサリ切り捨てた。しかし同サイズの口太を六日間寝かせてみたところ「普通に美味しい魚」に変化した。尾長はさらにうまみを増し、刺身よりにぎり寿司で食べたいほどの濃厚な味になった。今のところ「絶対に食中毒を起こさない」という自信はないのでごく身内だけで楽しんでいる熟成だが、これまでやつたアコウ、石鯛、尾長、口太はどれも好評で、今のところ腹を壊したものはいいない。

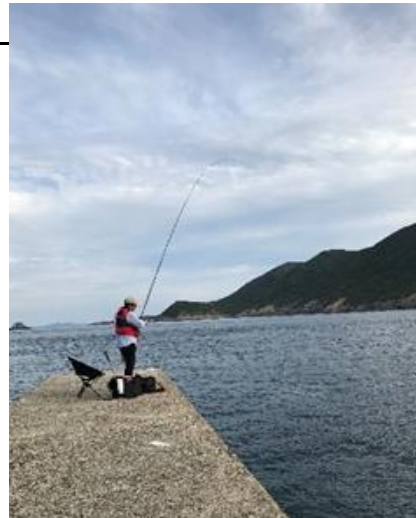
(編集後記)

六島に通い始めた十数年前に比べ、最近では魚が釣れなくなったような気がする。初期の釣り新聞を見返してみると結構うひゃうひゃ舞い上がった記事があるが、このところそんな場面にとんと縁がない。海水温などの環境変化で魚が減ってきたのだろうか。一方でご紹介したように釣り以外の周辺設備が充実してきて、たいして釣れなくとも違った楽しみで飽きることはない。次回はなんとかオーディオ機材を持ち込んで、星空のもとウイスキーを飲みながらテナーサックスのジャズなど聴きたいなあ、どう？谷川君。でもたまには爆釣もしたいよね。あつ、向根が「イカは旨かった」と木村に感謝していたよ。(福)

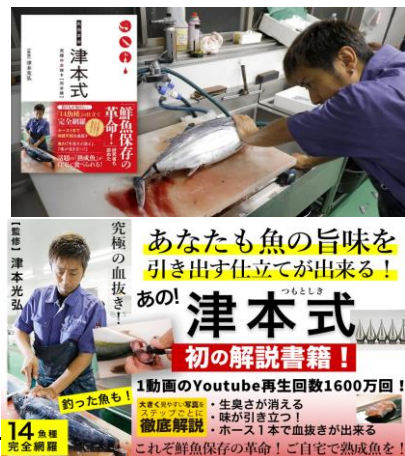




老舗レストラン蜂の家、創業1952年



(広告)



熟成素材、尾長(上)と口太(中)



佐世保バーガー

