

大島塾 新聞

ムロノキ 新聞社 第22号

(広告)

ばらもん



二〇二三年秋の六島釣行記

十月中旬、所用あって家族と故郷の平戸を旅し、田平(たびら)町の「サムソンホテル」に宿泊した。田平は最近平戸市と合併した町で平戸島とは橋つながり、平戸市街地の対岸に位置している。

サムソンホテルは平戸瀬戸を見下ろす丘の上に立つ十四階建てのまだ新しいホテルである。この社長は平戸の人でもともと「あじか」という渡船業を営み、五島列島や男女群島への瀬渡しから事業を拡大してきた。我々も波羅門渡船にお世話になるまでは、ここの渡船をよく利用したのだが、ご無

礼ながらこんな立派なホテルまで経営なさるような辣腕だったとはホテルの中は客室も含めて、私の知る平戸のイメージとはおおよそかけ離れたしやれた作りになっている。客室のベランダからも、かけ流しの温泉大浴場からも、こ



サムソンホテル正面

んまりした平戸の街並みが見え、夜にはライトアップされたお城と教会が浮かび上がる。好天に恵まれた夕陽もたいそうきれいだった。食事はバイキングで地元の食材、酒類がふんだんに用意されていた。小さい子供のための施設もあって、老若男女みんなが楽しめるホテルだった。長崎県の観光地と言えはハウステンボスはよく知られているが、あのあたりのホテルは値段がお高い。あそこからサムソンまでは車で一時間余りなので、お泊りはこちらでいかがでしょう？あつ向根君、ペットはだめだそうですね。残念。

令和五年十一月二四日(土)中潮 干潮一二時、満潮十九時 (文、谷川幸治)

今回の五島釣行では、福田兄、卓也君、私がかか瀬、宇田さん、向根さん、木村さんが福祉の波止にあがった。福田兄、卓也君はフカセ釣り、宇田さん、向根さんはかご釣り、木村さんは主にジグを投げて青物狙いである。私はというと、ヒラマサにこだわりの潮が流れているときは樽かご釣り、潮が止まったり急流となった時点で、アジを釣って泳がせ釣りも行おう。ナブラが湧けば、ジグを投げる、

などとプランを練り上げたが、あれだけ大量の荷物を持参したにも関わらず、樽かご釣り用の竿とリールを入れ忘れてしまい、到着早々サビキ仕掛けでアジを狙うことになった。

「六島ではアジは釣れない」と散々周りから言われたが、アオリイカがいるのだからアジもいるはずと信じてサビキを続けた。が、案の定泳がせには向かない小さなアジが一匹だけであった。先人の教えに耳を傾けるべきであった。



一方、最初から釣果を上げていたのは、はだか瀬の西側でフカセ釣りをしていた福田兄、卓也君であった。口太グレが大半であったが、竿が曲がり、横からタモがでる光景を繰り返し見せつけられた。最大は卓也君の四八の口太であった。

そんな二人を横目に私は、はだか瀬の東側で寂しくジグを投げていたが、ついに大きな当たりがあつて五七の綺麗な真鯛が釣れた。前回の絞め方への反省から、今回は潮水を用意した。これで絞めた魚を素早く冷やし、美味しく持ち帰ることができはるはず。この真鯛は福田兄の手で神経締めが施術され、潮水で冷やされた。

この鯛を食した福田兄からは「おいしくいただきました」というコメントを頂き、今まで味に疑問符がついていた六島の真鯛も「実は美味しい」と評価される時代が来るかもしれない。



神経締めして潮水へ直行 あとは福田兄家の食卓へ直行

前半戦は、はだか瀬組の圧勝と思われたが、私も福田兄もはだか瀬の裏側のワンドの開拓を行って、いるうちに、福祉の波止組では木村さんのハマチ、ヤズ、スマ、宇田さんの四五の尾長グレ、また向根さんもグレを確実に増やし、形勢逆転となった。

はだか瀬裏のワンドは、以前福田兄がジグを投げて、真鯛やハタを釣っており、私はいろいろなたイミングでジグを投げて頑張ってみたが、一回アタリがあつただけだった。残念ながら釣り上げることはできなかつたが、福田兄も大きなグレをかけていた。木村さんはここからのキャストでハマチを釣りあげており、期待できるポイントではあるが、魚を釣り上げるのが難しい場所でもある。

楽しい時間はまたたく間に過ぎて、たちまちタマズメを迎えた。

かご釣りに切り替えたメンパーも多く、電気ウキやケミが飛び交うようになった。私には恐らく大きな真鯛、卓也君には大きなグレが掛かるも、はだか瀬の際の瀬に難渋し、ラインの高切れを繰り返すこととなった。卓也君のグレはウキを付けたまま、あつという間に千畳敷の方へ泳いでいった。潮流は緩やかな時間帯だったので、すごい勢いで流れていったウキは福祉の波止でも「あれは何だ？」と話題となったようであるが、正解は「ウキを付けたまま泳いでいった卓也君のグレ」でした。その後二二時を過ぎたころから、潮の動きが複雑となり釣りにならなかったので寝てしまった。

翌朝はみな四時ごろには起きていたが、寄る年波には勝てず、疲労が溜まって腰が痛かったり膝が痛かったりと、本調子でないままぼちぼちと釣りを再開していた。朝マズメ、ウォーミングアップで投げた木村さんのジグにヒラマサがヒット！さすがの木村さん、確実に仕留め、宇田さんと向根さんが苦勞しながら二本のタモで七六割のヒラマサを掬い上げた。よし！私もと思っただが、腰が痛くあまり投げれないまま、釣行が終わった。今回絶対調の木村さんに理由を聞くと、ジグ四〇ではアタリが全く

出なかったので六〇にしたらアタリが出るようになったとのこと。私と宇田さんは、帰りの車の中で早くも次回はかご釣り、六〇のジグでいくことに決定した(でも私は根魚も狙います)。(谷)

谷川レポートもだんだん波に乗って来ている感じになってきました。そうなんです、先に谷川君が紹介してくれたように、今回は木村が永年追い続けた夢をついに叶えたのです。後半は彼の独占手記を紹介します。

【夢追いかけて】 木村清治

思い返せば六年前、福祉の波止から投げたジグに何者かが喰いつき足元から右のテトラへ一瞬で走り去りラインブレイクするという出来事があった。「何だ今のは？」経験したことのないパワーとスピードでそれまでに釣り上げたことの無い魚であることとを確信した。これが磯のスーパーターと呼ばれるヒラマサとの出会いだった。それから毎度ヒットはするものの、圧倒的なパワーで闘う前にラインを切られる釣りが続いた。敗北からは多くを学んだ。「あいつ」と勝負できると信じたタックルを買いそろえ、今度こそはと釣行に挑んだ。

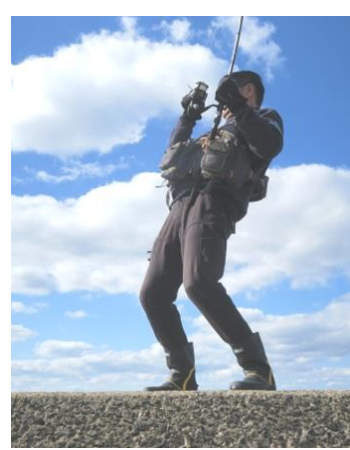
六島の港に着いて一段落した後、まずはアオリイカを狙ってエンジングをはじめたものの一向に釣れる気配はなかった。ふと気が付くとハダカ瀬の裏側の海面に鳥が突っ込んでいるのが見えた。大型の魚に追われ表層を逃げ惑う小魚を空から鳥が狙っている状態で、捕食スイッチの入った魚を狙うには絶好のチャンスである。すぐさま竿を持ち替えそちらへ移動、メタルジグをキャストした。いやが応にも期待が高まる瞬間、すぐに強烈なヒットが訪れた。

明らかに大物の引きだったが、タックルのパワーに任せて強引に巻き上げていくとキラリと青白い姿が見えた。ついに念願のヒラマサを捕らえたかと思うも、これは七〇割クラスの丸々としたハマチだった。本命で無いとは言え、狙い通りに青物を仕留めた余韻にしばし酔った。その後は波止やハダカ瀬先端でもハマチやスマを追加し、秋磯のルアーフィッシングを思い切り堪能して初日を終えた。

夢浪漫求めて 人生(たび)は続く



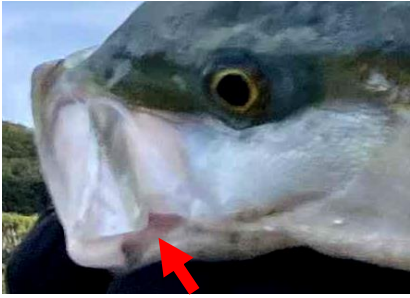
翌朝はまだ潮の動きが緩く青物が期待できる感じではなかったが、片付けの時間も追っており最後に少しでも竿を振ろうと思いついた。奇しくも六年前と同じ場所である。たとえ魚は釣れなくとも大海原へ向かって思い切りキャストするだけで気分は爽快、心地よい朝の風を受けながらふと思った。五島列島で泊まりの釣りを楽しみなながら、気の置けない仲間たちとゆっくり流れる時間を満喫できるなんて何と恵まれたことだろう...と殊勝な心持ちになった瞬間、竿に激しいアタリがきた。



朝の一投目最初の巻き上げから驚いたが、初日にパワーフルなハマチと何度か対戦していたおかげで冷静にやりとりすることができた。右のテトラへ向かって走る魚を何とか足元まで寄せたところ、宇田さんにタモ入れしてもらったのだが、ルアーが網に絡まりなかなか頭が入らない。向根さんにも反対側からタモを

被せてもらい、サンドイッチ状態にして何とか取り込むことができた。最後に一匹追加できて宇田さんの分が釣れたね〜なんて話をしながら網に絡まったルアーを外していると、何となく魚の雰囲気ハマチと違うことに気付いた。特徴である魚の口角を見ると：丸い！何と最後の最後にもまさかのヒラマサである。ついに六年越しのリベンジを成し遂げた瞬間に思わず「ヨッシャーヤッターヒラマサじゃ〜」と少年の様に叫んでいた。

七六号とヒラマサとしては決して大きなサイズでは無いが、忘れられない一尾となった。今回フッキングはしなかったもののメタルジグにはかなりの回数アタリがあり、テクニク次第では真鯛やアコウなどもっと多くの魚が釣れたのではないかと思ひ、ハダカ瀬周りに新たな楽しみ方を見つけることが出来た。もう来年の秋が待ち遠しくてしかたない。(木村)



ヒラマサの印

七十六号、いやあ立派ですよ。これまで何度も挑んでは返り討ちにされ、そのたび「次こそは」とたゆまぬ努力を重ね、ついに手にした一尾、本当におめでと〜。

木村が「自分じゃ無理」というので、五島からの帰り道、我が家に寄ってさばいてあげたら半身をくれた。五島灘の天然ヒラマサは、ブリともカンパチとも違う食味で、とても美味しかった。今後はなお精進して、ほかの仲間にも食べさせてあげてほしいものである。

さて今回の釣魚食は少し視点を変えてアニサキス問題をとりあげて、魚食の安全性を考えてみる。

生サバを食べた数時間後に起こる激しい胃の痛み、典型的なアニサキス症の症状だ。長さ二〜三号、太さ〇・五〜一ミリの線虫頭の先端に小さな穿牙を持ち胃壁に喰いついて、その刺激で胃瘻壁による激痛を起こすらしい。こうなるともう救急車で病院に行って胃内視鏡でとり除いてもらうしか手はない。サバとスルメイカにアニサキス(以下アニと略す)が高率に寄生していることはよく知られるようになったが、この大きさのアニは幼虫で、最終的にはもっと大きくなって、クジラやイルカなどの大型海洋哺乳類に寄生する。それが卵を産んで宿主から排泄され、プランクトンと一緒に海を漂いイワシのような小魚に捕食される。それを肉食

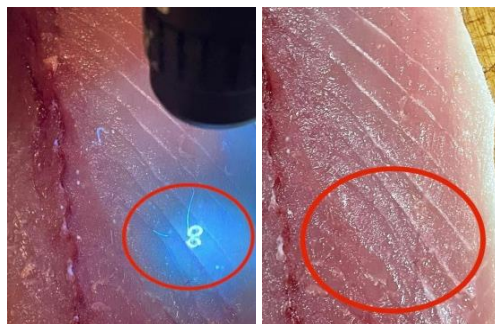
魚類が食べて我々の身近にやってくる。なのでサバ、イカ以外でも基本的に天然の魚食魚類(アジ、カツオ、サワラ、カンパチ、ブリなど)はどれもアニを持っている可能性を秘めている。

アニ症を確実に防ぐためには加熱処理するか、あるいは四八時間以上冷凍すること。これでアニは完全に死滅する(農水省HPより)。しかし丸々肥えた旬のサバの刺身やメサバの旨さを知る魚好きには、そう簡単に生食を諦められない。これまで筆者はサバが釣れたらすぐにメて血抜きし、その場で内臓を抜いてから持ち帰るようにしてきた。アニは宿主が死ぬと腹から身の方に潜り込む習性があるので、この方法はアニ症防止に一定の効果があることが、農水省HPにも記載されている。筆者は最近さらに強い見方を手に入れた。その名も、ジャン！「津本式アニサキスライト」

特定波長のブラックライトで魚の身を照らすと、肉眼では見えにくいアニが鮮やかに白く浮かび上がるという代物。

今年の春先に購入して何度もライトを当ててきたが、まだ一度も見つけたことはなかった。だが十一月中旬、その時が来た。近所の知り合いがくれた五〇号ほどの良型マサバ。メて冷やしてはあったが内臓はそのままだった。腹を開けてみると肝臓の表面に数匹の虫体が肉眼で確認できた。肝心の身の方はどうか？三枚に

おろして腹骨を剥いてみると、見た目には何もなさそうだった。これまでなら迷わずメサバに向かっていくところだが、筆者にはアニサキスライトがある。おもむろに光を当ててみると、な、なんと・・・(実際の写真)。竜田揚げにして美味しくいただく



衝撃、これがアニサキスだっ！！

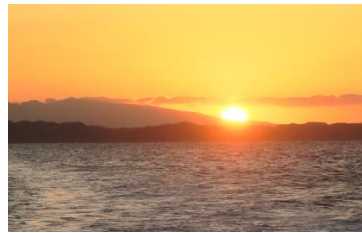
残念ながらこの時はメサバを諦めたが、こんなうまい旬の魚をばなから放棄するのはもったいない。最大限の注意を払って美味しくいただきます、あとは自己責任。これからも旨い魚食を追究していきたいと思う。(福)



# gallery



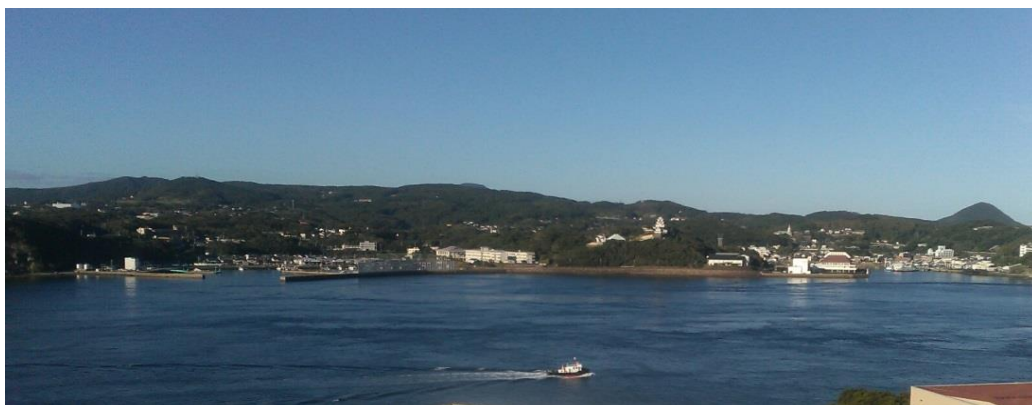
よか天気ね



## 夢浪漫



次号予告  
本編校了後思わぬことが判明。その衝撃の事実とは!?  
(木村のヒラマサが実はハマチだったとかではありません)  
乞うご期待!



サムソンホテルからの平戸市街地



やっぱり旨いよ、お茶さん