

大島塾 新聞

ムロノキ 新聞社 増刊号



令和五年四月十九日 山陰浜田沖で甘鯛を釣る

アマダイは身がやわらかく傷みやすいとされ、一般的には一夜干しや蒸し物で食べられることが多い。京都辺りでは甘鯛を「グジ」と呼び、福井若狭のそれは全国的に有名である。しかし新鮮であれば刺身で美味しくいただくことができる。また鱗を残したままの切り身を油で揚げると鱗が松ぼっくりのように開いて「松笠揚げ」、これがまた美味しい。自称、あくまで自称「磯釣り名人」筆者、「船釣り職人」向根、「ルーアーマスター」木村の三人がみんな初めてのアマダイ釣りに挑んだ。

前夜の山陰は時化だったが、当日は風波ともにおさまる予報で船頭も船を出すという。船はイカ釣りでお世話になってる「恵比寿丸」。ただし出船は少し遅らせるとのこと。降水確率は六〇〜七〇%と高かったが、雨量予想は一時間当たり一〜二ミで釣りに支障はなからうと、三人は申し合わせて明け方四時、岩国を後にした。

浜田道を走っていると白々と夜が明け、六時過ぎには〇〇釣具(あえて店名は伏す)に到着した。

ある程度下調べはしていたが、なにせ初の甘鯛釣り。何種類も売っている仕掛けのどれを買えばいいのか迷い、店員に聞くことにした。対応してくれたのは推定四〇代半ばのお色気系マスケ美人。「自分も恵比寿丸をよく使うので」とテキパキ教えてくれ、さらに恵比寿の船頭に電話して「オモリは八〇号を二個でよい」など、細かい確認もしてくれた。「まるで女神じゃ」筆者は心の中でつぶやいた。その女神の「ゴカイは頭を切って三センチくらいに切り分けて使います」、「エサのホタルイカは一パックでいいですよ」など言葉通りに準備をして、皆それぞれに感謝の挨拶をして店をでた。

八時前に浜田の港に着くと、まだ時間二ミよりは強い雨が降り続いてきた。やがて船頭が現れ荷物を積み込み、馬島から北に二〇分ほど走って釣り場に到着した。これまでも何度か本紙で紹介した船頭だが、今回はなんかやさしい。いつもの「クセ」が感じられなかった。どうしたのだろうか、もしかして我々を常連として受け入れてくれたのだろうか。

そんな彼が「今日自分は釣りをしないので、三人とも後ろで釣ったらい」と場所を作ってくれた。船の前方にはテント屋根がないので、後ろで濡れずに釣らせてあげようという配慮だったのだと思う。

仕掛けは二種類、胴付き仕掛けとテンピン吹き流し。向根は前者、筆者と木村は後者を選んだ。水深は九〇〜一〇〇と深く、根がかりがなかったのでおそらく底はほとんど砂泥だろう。

さて釣り開始。女神のいう通り向根がゴカイを三センチにカットしている、「なんしよるん?」と本日初のクセ発言。「〇〇釣具で女性の店員さんに聞いたので。」と返すと「ありやあ始めたばかりの素人でえ、だめよ一匹そのまま付けにゃあ」

「ゴカイの頭は切つて?」「ダメダメ、そのまんま一匹つけて」。けんもほろろのスゴいクセが戻ってきた。「そ、そうだったの?」

初ヒットは筆者三〇センチ余りのイトヨリで、その後向根、木村にばたばたとレンコダイが当たってきた。初めはなんの魚でもアタリがあると嬉しいが、飽きてくる。ましてや九〇センチも落としては繰り返し当てる小さいレンコダイに向根がいらつき始めた。筆者は「レンコが当たってくるときは仕掛けが浮きすぎている」という知識を前もってつけていたので、底ベタベタでアタリを待った。

かすかなアタリのと竿をしゃくってみるとイトヨリやレンコより強い引きで白い魚体が浮いてきた。本命のアマダイ三七センチ!「これが甘鯛じゃ」と抜き上げた。初めての釣りの初めての本命にみな一気にテンションが上がった。

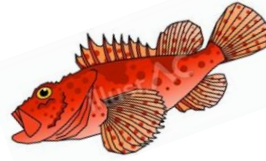


ファースト甘鯛

その後筆者は立て続けに同サイズのアマダイ、良型アオハタ、さらには裏本命のオニカサゴまで釣りあげてしまった。一方、向根と木村は相変わらずレンコに悩まされ続け、再びしぼんだ。



アオハタ



オニカサゴ

十一時ころからアタリが遠のき、数分船を走らせ場所移動。同じような甘鯛場で釣りを再開した。「今日の竿頭は俺だね」と余裕をかますと、なぜかアタリが出なくなつた。エサは取られるがアタリがわからない。そんな中吹き流し仕掛けに変えた向根が、四四掬、四五掬と特大サイズの甘鯛を続けて釣り上げた。「底ベタを狙ってアタリをとった」とさらにその後も二尾の本命を追加して、結局竿頭は向根がさらっていった。



でかか?!

一三時を過ぎ、止みかけていた雨足が再び強まってきた。もうそこそこ釣れたので船頭には「ほちほち帰ろうか」と持ちかけると、「港の方はまっ黒の雲で大雨。今帰るとずぶ濡れになるから、あつちが止むまでここで釣りしながら待とう」とのことだった。一回「なるほど」と得心した。しかし、雨はどんどん強くなりむしろこつちの方にまっ黒な雨雲が集まってきた。稲妻が走り七、八秒してゴロゴロ聞こえていたのが、終いにはピカから二秒後に雷鳴が鳴り響いた。それまで悠然と構えていた船頭もこれには「すぐ帰ろう」と明らかにビビっている様子だった。気圧が不安定な時は雷鳴と強風が生じやすい。この時は雨と雷だけだったが、これにもし突風が加わっていたら結構危なかったかもしれない。無事港に戻った時には雨はだいぶ小降りになっていた。

船にテント屋根はあったが土砂降りには通用せず、カッパ越しに雨が浸み込みシャツまで濡れていた。これほどまでとは思わなかったが、雨は予想していたので着替えは持っていた。それぞれ着替えていると船頭が家業の豆腐を二つずつ土産にくれた。以前も紹介したがこれが美味しいのである。もし浜田に行くことがあったら、木綿豆腐「長寿の里」探してみてください。



第27回全国大豆作共励会 農産園芸局長賞受賞 自家生産大豆の豆腐

浜田は今日も雨です



木村は初め船頭に勧められるまま船尾の変な向きに座つたためか、早々に船酔いしてしまつた。船頭に酔い止め薬をもらい、しばらくして回復したようだが、そんなこともあってこの日本村に本命は当たってこなかった。クレーンにはこそこの数のレンコとアオハタ、仕掛け回収中に間違つて喰つてきたサバ二尾(良型)が入っていたが寂しさは否めず、見かね向根が甘鯛を一尾進呈した。



浜田の釣りならおまかせ 〇〇釣り具〇〇店

今回持って行ったエサは冷凍エビ、ゴカイ、ホタルイカ、それと自作の塩サバの四種。甘鯛はホタルイカに集中して喰つてきた。するとどうしてもホタルイカから先に使うので、途中で使い果たしてしまつた。〇〇釣り具の女神が「一パックで十分」と言わなければみんな二一パックずつ買うはずだったのに。木村が本命を釣っていないので、たぶん来年も来るだろう。その時のための勉強というこゝとで、インチキ女神を恨むのはやめた。

筆者は途中からアタリがとれなくなり、あとで船頭が言うには二枚潮だったらしい。一〇〇円の深場でそれなら仕方ないと思得した。そんな中でも向根は終始スタンディングでしっかりあたりを取り、前出のように四尾の本命を手にしたのだから、さすが「船釣り職人」だと思った。

翌日筆者宅には三人の隣人がやってきて釣果を楽しんだ。甘鯛は焼き切りの姿造りと冒頭に紹介した松笠揚げ、アオハタは刺身、イトヨリは煮付け、レンコダイはアクアパッツァでいただき山陰の海の幸を満喫した。我が庵の常連客である竹重翁(八三歳)が「二〇年通った中で一番旨い」と、それほど甘鯛の刺身は喜ばれた。



新鮮な甘鯛の目はサファイア色に妖しく

次の日は木村にもらったサバで作っておいしたメサバで寿司を握った。これもまた旨かったので一尾ほとんど一人で完食したら間もなく吐き気がしてきた。普段一五〇くらいの血圧が八〇しかなくふらふらしてきたので、「これはやばい」と時間外ではあったが、家内に頼んで病院に連れて行ってもなかった。到着時血圧はさらに六〇まで低下していた。



同僚の当直医に点滴とステロイドの注射してもらった。血圧は上がってきたが、今度はわきの下、股間、両手に身の置き場がないほどの猛烈なかゆみが襲ってきた。たまらず抗ヒスタミン剤の注射してもらったところ、ものの二三分でかゆみが消え、その後は嘘のように回復した。サバなどの青魚にはヒスタジンというアミノ酸が多く含まれ、時間が経つとこれが分解されヒスタミンというアレルギー物質に変わる。これを多量に摂取したために起こった「ヒスタミン中毒」、これが診断名である。免疫を介した反応ではないのでいわゆる「アレルギー」とは異なる。メサバを作った時には翌日までにたべること、教訓になった。

さらにその次の日は裏本命、一尾だけの貴重なオニカサゴ。これを薄造りと酒蒸しにしてポン酢でいただいた。蒸し皿にたまった出し汁まで旨かったので、最後はその汁を使って茶碗蒸しを作り、これをもって今回の釣魚食の締めとした。

浜田最高！



赤い皮目もつややかなオニカサゴの酒蒸し



吹き流し天秤仕掛け



カサゴ出汁の茶碗蒸しでメ

gallery



イトヨリとレンコダイ



今回のターゲットはアマダイ
艶やかなことこのうえなし！

筆者のクーラーも賑やか



ヒスタミンたっぷり、メサバ握り
白板昆布のせ、味はこの上なし！

船釣り職人、お見事！！

うりゃうりゃ！



ひえ～
(船頭)



いえいえ