

大島塾 新聞

ムロノキ 新聞社 号外

(広告)

ばらもん



二〇二四年春の思い出

前回の五島釣行からかなり時間が経ってこの間に結構いろんなことがあったので、六月の五島前ですがここらで号外を出しておきます。

前号で予告した「発行後に判明した笑撃の事実」とは。

木村が初めて釣り上げたヒラマサのレポートは感動的だった。曰く、「初日によく引くハマチを釣り上げていたので、二日目には本命が来たときに心の準備ができていたことが六年にわたる戦いの勝利につながった」と振り返った。

帰宅後その**初日の「ハマチ」**の写真を拡大してよく見ると、口元が丸い。良く引いた初日のハマチが実は木村の初ヒラマサだったのです。「二匹釣ったんだからいいじゃん」と声をかけても木村の微妙な表情は変わらなかつた。筆者はつい要らぬことを口走るのよねえ、少し反省。

こっちは見んな



【柳の下の二匹目の... 令和六年五月四日】

筆者がホームグラウンドにしている周防大島神浦の波止は、干潮時には水位が低すぎて釣りにならない。このため干潮時に行って何時間かボーっとすることさえ我慢できれば他の釣り人と競合することなく、いつでも思いの釣り座を確保することができる。

忘れもしない令和元年五月三日、この波止で六三郎の真鯛を釣り上げた。この時はチヌ狙いだだったので「まさか!」と驚いたものだったが、その後ここで何度かひったくるように糸を切っていくアタリに遭遇し、「ここには真鯛が居ついていない」と思うに違いないと五年前の驚愕はいつしか確信に変わっていた。

突然のテンションに負けない糸の結び方、初めの突っ込みに慌てず糸を出す心の準備など怠りなく、あれからちようど五年後の五月四日、「真鯛狙い」で神浦を訪れた。

いくら神浦とはいえゴールデンプウイクただ中、目指す波止先には3人の先客親子がルアーを投げていた。聞けば「小さなカサゴが三匹、潮が引いてきたのでもう帰るところです」という。入れ替わりに釣り道具を持ち込んだのが午前十一時。潮が上

がってきて釣りを始められるのは夕方、まだ五時間はある。日差しは強いが浜風が心地よく、冷たいものを飲みながらレジヤーチェアに身をまかせ、サンングラス越しに読書(高橋治著、風の盆恋歌)しながら時を待った。

午後四時、ぼちぼち始めるかと準備をしていると社長出勤で作ちゃんがやってきた。二人合わせて三五、四三郎のチヌを五尾とかなかなかの釣果に恵まれた。



社長作村ちぬ好釣

夕暮れを迎えた六時過ぎ、例の「ひったくるアタリ」が来た。考え抜いて結んだ糸は初めの衝撃に耐え、すかさずレバーブレーキを開放し引けば糸を出した。十分ほどのやり取りで上がってきたのは美しい五一郎雌の真鯛だった。



(作)「偶然でしょ?」 (福)「ちがうってば」

近場の波止から五年越しではあるが二匹目の良型真鯛。人は「二匹目のドジョウ」と笑うかもしれない。しかし筆者はあくまでも真鯛を狙ってこの波止に来て、細仕掛けで確信をもつて仕留めたのであります。

【己の浅薄を恥ず...】

令和五年十二月二九日  
これまで何度となくハマチ、鰻を釣り上げてきたが、一度たりとも心から「旨い」と思った

ことがなかった。令和四年の年の暮れに釣った八〇ㇿですら全く脂の乗らない名ばかりの寒鰯で、もはや筆者は「瀬戸内の鰯は不味」と言い放った。今回も年末恒例(大島塾とは別グループ)になっっている鰯釣りに出掛けたが、そのような理由で鰯の魅力は薄れ筆者はだめもとでヒラメだけを狙った(小さい餌、三〇ㇿの短枝素、底探り)。



柳井港の遊漁船「さくら」は仲間八人乗せてまだ暗い六時過ぎに港を離れ、まずは活き餌になる小アジ釣り。最近はなかなかアジが釣れずに難儀することが多かったが、この日は平郡島の東側ですぐに必要な数を確保できた。

さて活き餌泳がせ釣り本番だが、得てして餌に困らないときは本命が釣れない。世の中そんなもんでみんな無口になる。そんな中一尾目はすみちゃんのお釣りのアコウ、次に筆者に同サイズが続いた。「時合いか?」と色めきだしたのはほんの一瞬で、間もなく再びの沈黙が訪れた。

一二時をすぎた頃だったか、底を流していた筆者の仕掛け(オモリ)が根掛りして、それをはずそうと引いたり緩めたりしている途中からラインが動き始めた。たぶん不規則な動きが誘いになってのリアクションバイトだったのだらう、喰いついた魚の動きで運よく根掛かったオモリが外れたのだ(魚にとつては不運)。

釣り糸は一気に五〇ㇿ程も引きずり出され、それからは一進一退のやりとり。やつと姿が見えた時には優に二〇分を超えていた。ヒラメ狙いの軽めのタックルを組んで、手動リールだったので終わりの頃は腕と腰が萎えてしまった。

その場で測ってみると九一ㇿ、体高のある丸々とした鰯で船頭が「マグロみたいな形をしろとる!」と絶賛してくれた。帰って計った重さは七・六キㇿあった。大島塾マスターズ新記録!



だがしかし、所詮は瀬戸内の鰯。家内が驚くだろうから持つては帰ったが、ちょうど一年前の例もあり「寒鰯」とはいっても大した食味は期待できない。むしろ隣で上がった五〇ㇿほどのヒラメが羨ましかった。

家に帰って目を見張る家内に「どのみち旨くないから」と言いながらさばいてブロックに切り分け、必ず「美味しくないかも」と伝えたらうえて近所の四軒にお裾分けするよう手渡した。筆者自身は少しでも寝かせたら多少は旨味が出るかと、元旦に食べることにした。翌日の大晦日、近所から「とても美味しかった」とお礼を言われたが社交辞令と受け流して迎えた元旦の朝。「そんな旨いはずないやろ・・・」「・・・ん?」「・・・ほんまや」と、まるで明石家さんまのお約束芸。そういえば刺身を引くときの一しつとりした包丁ざわり、うっすらと脂をまとった身質も確かに前年と違った。

同じ時期、同じ場所で釣った鰯の何が違うのか? 大きさ? 食べている餌?・・・わからないがとにかく「瀬戸内の鰯はまずい」と切り捨てた己の無知、傲慢を恥じた。とにかく旨い。十数年通って初めて手にした最高の鰯、宝くじ的な確率ではあるが

この存在を知った今、年末の鰯釣りイベントは筆者の中で輝きを取り戻した。

(旬の旅ゝ其一)

昨年勤続三〇年、ありがたいことに定年後もこれまでと同様の仕事を続けることになった。この間まとまった休みを取ったことがなかったもので、リセットのため一度休暇と取りたいと思っていた。幸い仕事を任せられる優秀な部下ができたので、思い切ってこの三月丸一か月休みをいただくことにした。そしてまず訪れたのが韓国は釜山。下調べもせずおそらく萩とか島根の浜田港くらいを予想して福岡空港から飛行機に乗り、一時間足らずで見えてきたのは背の高いマンションが立ち並ぶ大都市だった。後で調べると人口二百万を超える韓国第二の都市で、日本というなら大阪に相当する歴史ある大きな街だった。





数年前にソウルに住む韓国人の友人夫妻が我が家を訪れた際に、「カンジャン・ケジャン」というそれは美味しい食べ物があると聞いた。以来ことあるごとに期待が膨らみ、どうしても現地で食べてみたいと思うようになった。

カンジャンは醤油、ケジャンは雌のワタリガニの意。活きた小型のワタリガニを醤油ベースのたれに漬けて数日おいていただく。全身に味が回り、特にこの時期はケジャンの橙色の内子にまでタレが染みてまさに旬の食材、これを経験するために釜山一泊旅行に踏み切った。

わざわざソウルから出向いてくれた友人夫妻とホテルで待ち合わせ、早速案内してもらった。甲羅を外して胴を二つに割ってすすると内子と身がつるんと入ってきた。筆者の膨らんだ期待に足る美味しさだった。本場でいたたくキムチも美味しく満足の旅となった。翌日は名所のチャガルチ市場で食材を調達し、二階の食堂でヒラメ、黒ソイ、アワビの刺身にコチュジャンをつけて海苔で巻く韓国式でいただいた。

「ケブル」をご存じの方は少ないだろう。砂の中に棲息する十数ほどの軟体環虫類である。

韓国では一般的な食材で、刺身にしてやはりコチュジャンと絡めて食べられている。頼んでみたが、味のないゴムのような食感でもう食べることはないと思っただ。わが国では「ユムシ」と呼ばれもっぱらチヌなどの餌として釣具屋の水槽で売られている。触ると出水孔から水を吹いて小さく固くなる。それが子供のちんちんに似ているため、一昔前はなじみの釣具屋で女性の店員さんに「ちんちんある？」と聞くと、「うん、あるよ」と。今じゃこんな会話もアウトなんでしょうね、ああつまらん。



左側が出水孔。ねっ?!

(旬の旅、其二)

三月下旬に訪れたのは富山県氷見市、「氷見の寒ブリ」で有名なあの地である。三千<sup>メートル</sup>級の山々が連なる立山連峰が急激に水深千<sup>メートル</sup>まで落ち込む富山湾には、このような立地から島はほとんどなく一面海の美しい湾である。氷見は富山湾の西岸に位置し、お世話になった宿のすぐ前は海。遙か対岸にまだ頂に雪をまとった立山連峰の山々を見渡した。あれが劔岳、あれが穂高岳。別段山の愛好者というわけでもないがその美しさには感動を覚えた。

富山湾はその深さからまたベニズワイガニ(有名な松葉ガニ、越前ガニ、間人ガニなど)に比べ格安で、鳥取の境港の魚市場などでは冷凍ものを2、3杯千円程度で買うことができる。富山空港から氷見に向かう途中、新湊市にある「きつときと市場」という観光市場に立ち寄った。タイミングよくゆであがったばかりのベニズワイが入り口に並んだのでまよわず注文した。小き目は三千円、大きなもの九千円の値がついていた。親父さんにくらいのを家族三人で二杯頼んだら、ニヤツと笑い大サイズのカニの脚を一本もいで頼んだ値段で出してくれた。

さっそく奥のテーブルについて甲羅を開けるとカニミソがたま、またカニミソをいっぱいつけていただいた。ふと「カニは現地で食べるに尽きる」と何かの本で読んだのを思い出した。まさにその言葉の通りだった。ベニズワイは安くて旨いのほかに、漁期が長いので夏を除けばいつでもその味を楽しむことができるという強みもある。



氷見の宿では旬のホタルイカの生、丹念に作られたシロエビの造り、のどぐろの塩焼き等々すべて富山湾の地魚づくしで、旅先ならではの幸せなひと時を過ごした。旅の間六種の日本酒の味比べをした。富山の酒は切れの良い辛口が多かった。中でも満寿泉(ますいずみ)は筆者の好みにぴったり合って美味しかった。



# gallery

氷見の道路沿いの家々の表戸には「危険」とか「検査中」の紙が貼られていて、傾いた電柱や道路のひび割れも所々に見られた。元旦の震災の爪痕がいまだ痛々しく残っていた。先述の「きつときと市場」も最近やっと営業再開したばかりだと伺った。この旅行は能登と氷見を予定して昨年から予約を入れていたのだが、震災の数日後能登の宿からは丁重なお断りの連絡をいただいた。一日も早い復興をお祈りするとともに、近い将来必ず能登を訪れることを誓って帰途に就いた。

さて心身ともにリフレッシュできたので、あと十年くらい働こうかな、迷惑でなければ。(福)



手前話に終始しました  
ペコリ



トラワヨ プサンハンへ



夢にも見た  
これがカンジャン・ケジャン



釣具屋のユムシはこう売られている



立山連峰  
富山の海



きつときとの氷見の地魚