

大島塾 新聞

△□ノキ 新聞社 増刊号

山陰初夏の名物ケンサキイカ(白イカ)釣りに行ってきました。お世話になったのは島根県浜田港の恵比寿丸。第一印象やや癖のある船頭だった。正直者の向根が「みんな初めての素人です。がよろしくお願いしまあす」と挨拶すると一瞬「えっ、みんな？」ってな反応。察した木村が「You Tubeで勉強してきたから大丈夫です」と付け加えてダメを押した。さらに「船酔いする人はいますか？」と聞かれ、向根が元氣よく「はい」と手を挙げものだから、今度は明らかに「だめだから、今夜は素人の無邪気なおっさん三人組のお相手かあ」と、明らかに迷惑そうな表情が見て取れた。

十八時に出港。雨こそ降ってはいなかったものの重い曇天だった。港を出たところで船頭が「釣れそうな場所と船酔いしない場所、どっちがいいですか？」と完全になめた質問をくれたので、さすがに筆者もちよつとムツとして「あいつは酔い慣れているから釣れそうな場所」とぞんざいに返してやったが、伝わったかどうかはわからない。



港を出て馬島の手前のところで数頭のイルカに出くわした。「こいつらがいるとイカを追い散らしてしまうので釣りにならない」と船頭。ならばかなり遠くまで出かけるのかなと思いきや、五分程度でエンジン音を弱めアンカーを打った。「いよいよ船頭やる気なしかあ」、三人の心にも重めの雲が広がった。あたりはまだ明るく、水深は四十メートル。木村はイカメタル二五号、向根と筆者はオモリグ三〇号の軽い仕掛けで釣りを開始したが、You Tubeに出てくるような場面は訪れない。こんなもんかあ・甘くはないよねえ。

呑!一九時になり船頭が集魚灯を点すと状況は一変した。筆者の胴付き仕掛けは四本の枝素各五〇号、枝間二メートル、三個の浮きスツテと一番下にはエサ巻きスツテ早福型Mの白を繋いでキビナゴを巻きつけた。オモリは百号と聞いていたが、当日は潮が緩く六十号を使った。同じく向根も胴付きだが、彼の仕掛けは短めの枝素に枝間も短いタイトなもので、エサ巻きスツテには自作の鶏ささみ塩漬けを巻いた。それからは何をしてもしなくても、次々に釣れてくるイカ、イカ、イカ。



途中三十分ほど土砂降りに見舞われたが何するものぞ、終わってみれば筆者三十余杯、向根に至っては六十杯近い釣果、これはもはや釣りというより漁ですな。木村はイカメタルで途中で難儀していたが、そんな彼を見かねた船頭に「これを使ってみんさい」と手渡された仕掛けで底付近を丹念に探ってみると、これまでが嘘のような入れ掛かりとなった。結局木村も三十以上の白イカを手にする事ができた。船頭わりといい奴じゃん。



予定の終了時間まではまだ一時間以上あったが、もう十分楽しんだ。「早上がりになりました」と告げると、連日の出船でお疲れの船頭の顔がほころんだ。だがどの船もこれほど釣れていたかというところではなかった。途中船頭が連絡を取り合っていた同業の船に当方の早上がりをお勧めした。間もなく後片付けして



向根乱獲!

港に戻る頃には船頭ともすっかり馴染んで、実はとつてもいい人だということがわかった。家が豆腐屋をしているという彼が土産にと自慢の木綿豆腐とおぼろ豆腐を差し出した(お世辞抜きにこの豆腐は確かにとても旨かった)。もらった豆腐をクーラーボックスに入れておこうと振り向くと、先程の土砂降りでも着まですべし濡れとなった向根が全裸で着替えをしていた。闇の中におぼろに浮かんだその尻は豆腐のように白かった。



帰途について間もなくのことだ。人通りのない暗がりのT字路を右折すると軽自動車が止まって赤い棒をぶらぶら振っている。パトカーだと気づいたが何も悪いことはしていないので堂々と行きすぎようとしたら警官が先をふさいだ。検問か? いいや、一旦停止無視だ。「僕、歳はいくつだ?」と聞きたくなるような若い警官が時々嘯みながら、マクドナルドの応対マニュアルを読むかのごとく語りかけてきた。ひと気も明かりもなく、見通しも良いこのT字路は若手警官のネズミ捕り研修に絶好のポイントなのだろう。木村の免許から初めて金色が消えることになった。



よく釣れましたね



船頭の言うことを聞き最後に爆釣した木村

早上がりの結果午前一時過ぎにはもう自宅についた。帰ったら一人でイカの下処理を済ませて寝ようと心に決めていたが、運よくまだ家内が起きていた。それから二人で二時間、捌きにさばいた三七杯。大型が多く最大胴長四一釐の「大剣」も1杯混じっていた。そのあと湯を浴び、ビールを飲んで心地よく眠りに落ちた。

向根は五七杯、翌朝一気に処理しきつたらしい。底狙いの筆者、中層メインでの向根。数は向根、サイズは筆者という結果だった。ただ大型は身が硬く、小型のイカほど柔らかく美味しいことを知った。「でかいのはチャンポンの具にしかならない」という船頭の言葉を思い出した。ともあれ刺身のほかサトイモと煮つけ、イカめしなど色々な料理で山陰の白イカを堪能した。おすそ分けした近所の方々にも喜んでいただいた。



大剣 身は硬し AM2:00

向根と三年前から温めていたこの企画、ずっと天候に阻まれてやっと実現した今回だった。折しも七月下旬に入ってからイカが浅場で釣れるようになっており、また当日の七月二十八日は下げの小潮の二日目だったためか、表層の流れは速かったが中下層は緩く、なんのストレスもなく終始軽い仕掛けで釣り続けることができた。船頭が「今シーズン一番だった」というほどの幸運と山陰の海の恵みに感謝して、素人の無邪気なおっさん三人組の浜田港沖白イカレポートを校了する。(福)

【追記】脱水シートに包んで一晩おいた大イカは、超薄くフグ刺しのようなそぎ切りにすると絶品刺身になりました。「大剣」さま、ちゃんぽんの具呼ばわりをしたご無礼、平にご容赦ください。



いかめしと煮物は里芋と



イカソーメンは卵醤油で

手前からウニ、梅肉、酒盗挟み



使用した浮きスツテとエサ巻きスツテ早福型



港から15分のポイント

五八波止

google