第2回のお題はオイラの大好きなアジで、しかも久里浜沖のデカイヤツ。激ウマのたたきや刺身で酒が飲めると思うと、心がはずんじゃって仕方がありませんわ。

プリップリのたたきを味わいながら日本酒をキューッとやるときの多幸感は、なにものにも代え難いもの。持病の痛風に日本酒はとってもよろしくなく、やりすぎると尿酸値がガツンと上がって足の親指あたりに、まさに風が当たっても悲鳴を上げるような痛みを感じるようになるのですが、あの至福の時を味わえるならそれさえも怖くはありませぬ。

釣り過ぎレンジャー
三石忍(みついししのぶ)
タチウオや食わせのフグ、最近じゃマルイカやカワハギでもスゴ腕の女釣り師。「ヤツがくるとオレ、自信なくすんだよね」とは情けない隊長の言。

ヤベレンジャー
谷部信幸(やべのぶゆき)
隊長の悪友でスキあらば飲んだくれる40歳。地元鹿島の飲み仲間でキャバクラ調査戦隊「キャバレンジャー」を結成。レッドなんだって(実話)。

カマレンジャー
釜井昌二(かまいしょうじ)
本誌ＡＰＣの釣り好きサラリーマン。釣りも料理もそつなくこなす「できる人」。最もまっとうな好人物で、釜ちゃんを隊長にしたら、という意見も。

隊長ノブレンジャー
竹田信彦(たけだのぶひこ)
連載を通じてすっかり沖釣りにハマったが物覚えが悪く、まるで上達しない酔っぱライター。ホッピーと煮込みを定期的に摂取しないと死んでしまう40歳。

出動! ★その2 Bgour★Ranger

久里浜沖のアジで幸せを感じるの巻

三浦半島久里浜港・鈴福丸にて

写真／文◎基本的に竹田 信彦

ケッ、オマエラには空のクーラーがお似合いだよ

◀久里浜沖水深55メートルでスタート。ちょっとたつと、良型のアジが次つぎに上がり始めた。ただし、Ｂグルレンジャーを除く尿酸値を下げる薬と一緒にやればいいのです(ばか……)。

Bグルレンジャーを除き、序盤から良型が連発!

で、ウキウキ気分でお世話になったのは久里浜の鈴福丸さん。隊員は、どんな釣りもそつなくこなし結果を出すカマレンジャー(以下カマちゃん、別名デキスギレンジャー)を召集。万が一、イヤ十が一オイラがダメでも、ヤツがバシバシ釣って献上してくれるハズだ(そう思う)。

船は定刻の午前7時15分に出船、航程約20分の久里浜沖のポイントを目指す。水深55メートルでタナは底から水深3メートルとのアナウンスで釣り開始となった。

すぐにでも竿を出したい気分だったが、そこはお仕事。グッとこらえてカメラを手に皆さんの釣りを拝見する。

このところ好釣果が続く久里浜沖のアジ。コマセを振り出し誘いをかけると、アタリはすぐに出始め、電動リールの巻き上げ音があちこちで響く。

巻き上げが終わって皆さんの船ベリに浮いてきたのは、30センチ前後の丸まる太ったウマそうなアジ。激しくうらやましい気持ちでシャッターを切る。なかには、小型ながら美味なクロムツを上げる人もいて、これまたうらやましい。

すぐにでもカメラをバッグをたたき込みたがったが、ふと先日読んだ『ホームレス入門』が脳裏に浮かび、カメラを強く握り直した(笑えないって)。

きっとカマちゃんも釣っているだろう、様子を見に行くと、なんと3連続でバラしてまだゼロとのたまう。

「どうしたんだカマちゃん、そんなのキミじゃない。ここで頑張らないと、釣果も彼女もアブレることに慣れてしまったヤベレンジャーみたいなダメ人間になってしまうぞ(大きなお世話だと思うな)」とカツを入れる。どうしてもたたきを食いまくりたいのだオレは。

これが効いたのか、その後はいつものカマちゃんに戻り、30センチ級のアジを連発。ヨシヨシ……。

▲朝イチからバラシ3連発。どうしちゃったんだぁー

★つり情報別冊『アジ攻略マニュアル』絶賛発売中!!

★ワンポイントアドバイス Advice

血抜きをしてよりおいしく

釣ったアジはよりおいしくいただくために、血抜きすることをおすすめします。釣っているときは、海水が流れるバケツに泳がせておいて釣りに集中。で、潮回りのときなどに血抜きをして氷と海水が入ったクーラーボックスへ。ちなみに死んでしまったアジをいつまでもバケツに入れておくのはNG。これからの季節は傷んでしまいやす。

◀良型アジがダブルでヒットすることもしばしば。「オレも釣りてぇー」と心で叫んでシャッターを切る

▲こんなアジが朝から連発。アジ好きにはたまりません

▲40センチ級も登場。ほれぼれするような魚体であります。ジュル

▲鋭い歯を持つクロムツをうっかりバス持ちしてしまい、指から流血している隊長……アホ!(マネしないでくださいね)

▲バラシ地獄から抜け出したカマレンジャー。やはりヤベレンジャーとデキが違う

▲大型のアジを取り込む瞬間は、マジで興奮もの。「バレるなよー」と心で叫んじゃいます

クロムツループから抜け出せない隊長。そんなとき救世主が!

一通り写真を撮ったところで、ガマンの限界を感じてオレも竿を出す。ビシにコマセを詰めるだけでうれしい。

底から3メートルで竿をシャクってアタリを待っていると、うれしいことにすぐにググン。喜びをかみしめながら中速で巻き上げてくるとクロムツだった。

本命ではないけど、うれしい1尾であります。

次はアジでしょうと思いながら誘いをかけると、またすぐにアタリ。うーん、とっても楽しい。しかしこれまたクロムツで、その次もクロムツ。

カマレンジャーは隣で順調にアジを釣り上げているのにオレはクロムツのループにハマり、しまいにはクロムツの鋭い歯にやられて、3本のハリをすべて取られてしまった。

「なんでぇ?」

このままではイカンとミヨシでビシバシ上げていた藤田哲さんに釣り方のコツをうかがう。

「まめにタナを取ることと、常に手持ちで誘いをかけること。それとコマセは一気に出さずにポロポロ出すことですねぇ」と優しく教えてくれた。

竿先で鋭くキュンとシャクって少し待ち、またシャクるという、藤田先生の釣り方をマネる。

と、いきなり今までとは違うアタリがあり、巻き上げると30センチ級の本命が登場! 大事に大事にタモですくう。藤田先生に感謝であります。

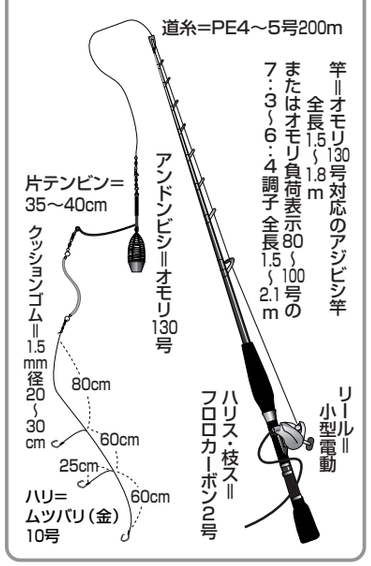
どうもオイラのだらしないシャクリと長すぎる待ち時間が、クロムツを呼んだ模様。たぶん(つってもクロムツはスゲーおいしいぞ、ノブ!)。

それからは25〜35センチ級のアジばかり。カマちゃんも一時は入れ掛かりになったりして、楽しいったらありゃしない。オレの人生にこういうことはめったに訪れないので真剣に釣る。

口切れを心配しながら、デカアジをタモですくう瞬間のドキドキ感。で、無事タモに入ったときのシビレるような興奮。反対に目の前で、バレてしまったときの悔しさ……。今度はカメラなしで、一日じっくりとやってみたいとマジで思いましたよ、オイラは。

後半は潮が尋常じゃなく速くなってしまい、アタリが少なくなってしまったけど、サイズがいいだけに皆さんのクーラーボックスは昼すぎの段階でウマそうなアジがたっぷり。笑顔での

当日のビシアジ仕掛け



▲ムツとは違うアタリを感じて、うれしさのあまり目がイッてしまった隊長

帰港となりやした。

当日のトップは前出の藤田さんで良型ばかり30尾以上の釣果。我がBグル★レンジャーも2人で30尾ほど釣って大満足。ちなみにオレが釣った本命は7尾。いやー、つい仕事に没頭しちゃって、タハハ。この日、一生懸命にアジを釣らせてくれた鈴木高志船長に、感謝であります。

▲久里浜沖のアジは今後も期待度二重丸。隊長でも釣れるんだから、ビギナーもぜひ挑戦してみて
▶こんなおいしそうなアジが釣れたら、だれだって笑みがこぼれます

◀わがBグル★レンジャーの釣果。もう頭の中はたたきと日本酒でいっぱい。それ以外は考えられません

手持ちでの誘いがコツ 久里浜沖のアジは今後も期待大

船長に釣り方のコツを伺うと、まずは、常に手持ちスタイルで誘いを入れて食わせることが大切だそうで、置き竿で釣果がのびることはないという。また、こまめにコマセを詰め替えることも大事。

シャクリは25〜30センチ級の中型が多いときは、竿先だけで鋭くシャクるほうがよく、35センチオーバーの大型狙いなら、大きくゆっくりシャクるのが効果的とのこと。

ただし藤田さんも言うようにコマセをポロポロと出すのが鉄則で、一気にドバッと振り出すのは逆効果。目安としては、仕掛けを上げたときにコマセが三分の一ほど残っている程度がベストだそうであります。

一気に振り出してしまうと、コマセが潮で流されたときに魚も着いていってしまい、結果的に釣れなくなってしまうというワケであります。ビギナーは参考にしてくだされ。

さて今後でありますが、「5月中旬ともなれば水温も安定して、より楽しめるでしょう」と船長。さらに楽しくなるなんて……、たまりません。皆さんもビシバシ釣って、その釣趣と極上の食味を堪能してくだされ。まだ帰ってきたばかりだけど、すぐにでも行きたい気分であります。嗚呼、行きテェ〜!

▲釣り方のコツを教えてくれた常連の藤田哲先生。それだけでも感謝なのに「これ使いなよ」とお手製の「アジ外し」までいただいちゃいました

▶そのアジ外しがコレ。男の道具って感じでなんともシブくてカッコよく、使い勝手も抜群。こんなにいいモノをいただいちゃってホントにいいのかなぁ。感謝です

▶季節やその日の条件に応じてアンドンビシを使い分けるのもコツと船長。夏場や雨の日はコマセが液状になりやすいので、細かい目のもの、冬場はコマセが溶けにくいので粗い目のものを使ってコマセを出すようにするといいそうであります。なお鈴福丸では無料で貸し出しており、なくした場合は実費を払います

INFORMATION

三浦半島 久里浜 鈴福丸

☎046・834・1281
(詳細は巻末の情報欄参照)
▶料金=ビシアジ乗合1人8200円(エサ、コマセ付き)
▶備考=7時15分出船。貸し竿500円。仕掛けの販売あり。電車の場合は久里浜駅よりバス利用。車は佐原IC下車

鈴木 高志船長

鈴福丸は周年ビシアジで出船!

鈴福丸さんは周年ビシアジで出船する船宿。この日、一生懸命にアジを釣らせてくれた鈴木高志船長は、気さくな人柄でアドバイスが実に的確。分からないことがあったら、ぜひ質問してコツを教えてもらいましょう。

ちなみに当宿にHPはない。「ウチはお客さんにのんびり楽しんでもらって、また来てもらいたいから、あんまり宣伝とかはしないんだ」と言って笑うのは、大船長の鈴木輝義さん。下船後は、その昔ムツ漁で賑わった久里浜港の話などを聞き、楽しいのはもちろん得る物の多い釣行となりやした。アジ好きはぜひ一度出かけてみてくだされ。きっとリピートしたくなりますよ!

▲鈴福丸は周年ビシアジで出船!

シロート料理が自慢のお店です
Bgourmet diningroom
Bグル食堂

◆弐品目…軽く酢でしめておいしさアップ

しめアジ
by 鈴福丸のおかみさん

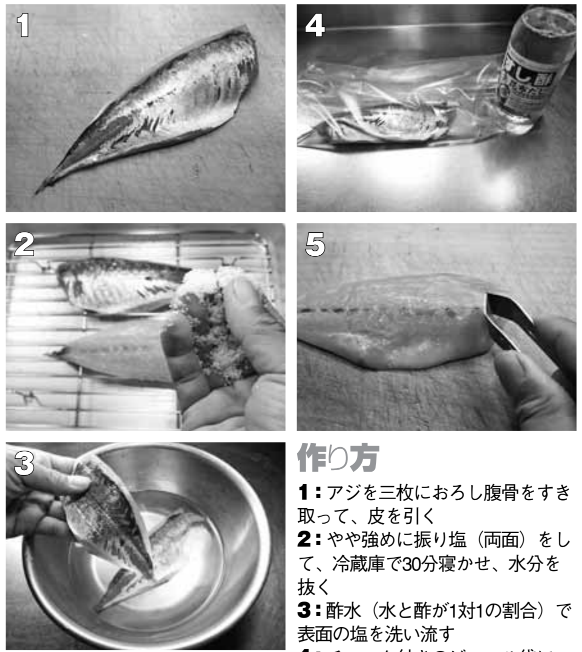
●食べやすい大きさに切り、たたきや刺身と皿に盛って完成。軽く冷やした日本酒とともにどうぞ

●下船後に鈴福丸のおかみさんにイチオシの料理法を伺っていたときのこと。

「ムツも釣れたことだし、アジとムツを見た目もきれいなお造りとかにしてさぁ」なんてオイラが言っていたら、

「アハハ、ホントにあんたら料理作れるのぉ? アハハ」と、笑いながらツッコまれた。ウム、確かに。オイラとカマちゃんじゃ、どう見てもうさん臭いし、料理なんてできそうに見えないよなぁ。で、今回はおかみさんイチオシの「しめアジ」と、刺身、たたきにして、キュ〜ッと日本酒をすってみたんですが、いやはや、しめアジのうまいことといったら。天国は意外に近い所にある、としみじみ実感しやした。

しめアジはプリップリの食感もさることながら、脂が乗ったアジのうま味に酢のアクセントが見事に相まって、まさに絶品。船長やおかみさんに感謝、感謝であります。ちなみに酸っぱめが好きな人は生酢で作ってくだされ。



作り方
1:アジを三枚におろし腹骨をすき取って、皮を引く
2:やや強めに振り塩(両面)をして、冷蔵庫で30分寝かせ、水分を抜く
3:酢水(水と酢が1対1の割合)で表面の塩を洗い流す
4:チャック付きのビニール袋に、市販の寿司酢とアジの身を入れ冷蔵庫で30分寝かせる
5:血合骨を骨抜きで抜く

●材料
酢、寿司酢、塩、すべて適量

Bgour☆Ranger Report
Bグル★レンジャーより報告しまぁ〜す

★どう食べてもおいしいアジなんですが、飲んべえの隊長が考えると、酒のツマミになりがち。そこで善良な市民であるワタクシめが、わが家の朝食メニュー「アジフライドッグ」をご紹介します。作り方はいたって簡単。手ごろなサイズのアジを三枚におろし、血合骨を取って、サクッとアジフライを作ります。

んで、お好みの生野菜やタルタルソースと一緒にコッペパンに挟めば完成!

釣りたてのアジのフライを一度口にしちまうと「今まで食べてきたアジフライは、一体何フライだったのか?」という疑念に駆られること間違いなし。マジでウマいのでお試しあれ!

ニューノブの調理後記
●いやあ〜アジって本当にウマイっすね。大好きです。残ったアラは素焼きして、みそ汁に入れてみたんですが、これもうまいのなんの。釣りやってて本当によかったとしみじみ思いましたよ。

★『釣魚でつくるおいしい料理300選レシピ集』大好評発売中!!