Bグルメ☆レンジャー

今回のお題はシーズンインした三浦半島のマダコであります。実はオイラ、この釣りがものスゴ〜ク好きなんであります。テンヤを小づく指先をズニュッと止められ、ドキドキしながらちょっと待ち、「そりゃぁぁぁ!」と合わせる瞬間のスリルは子供のころに熱くなったザリガニ釣りを彷彿とさせ、でかいマダコが浮いてきたときの興奮はマッカチン（言った言ったー）をゲットしたときの「やったぜ感」と一緒。

ちなみに子供のころに近所の悪ガキどもとやった「ザリガニ釣り大会」で、周りは皆「よっちゃんイカ」で釣っていたなか、オレは家にあった塩辛を使いダントツの1位を獲得。しかし「それはズルイ」とクレームが入り、とっくみあいの大喧嘩に。その後みんなに無視された苦い思い出があります。

それはさておき、マダコならではの濃い味わいも魅力。初めて食べたときにゃ「今まで食っていたタコはなんだった〜!」って思いましたよ。

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3 Bgour★Ranger

北下浦のマダコに萌えまくるの巻

三浦半島北下浦港・トクエム丸にて

写真／文◎基本的に竹田 信彦

◀ポイントまでは5〜10分ほど。穏やかな海にテンヤをポーンと投げてスタート

すでにトップで10杯上がった日もオイラでも2杯は?

そんなことを思いながら向かった三浦半島。今回は北下浦から出船するトクエム丸さんにお世話になりました。

隊員は、オレがバラしまくって泣きそうになっても必ずやタコをモノしてタコブツを食べさせてくれるであろうカマレンジャー（以下カマちゃん）を招集。手厚い介護付きの保険というところであります（まったくそのとおり）。

船は定刻の8時に出船。さっそく今期の状況を岩崎宏一船長に伺うと、今年は昨年より2週間早いスタートだそうで、0.3〜1.2キロがトップで10杯上がった日もあるという。

オイラのウデも考え皮算用した結果、2杯は釣れるハズと答えが出た。船は5分ほどでポイントに到着し、テンヤをポーンと軽く投げ入れて釣り開始となった。

とりあえずオイラは浮上するタコを心待ちにしてカメラに専念。カマちゃんに聞くと底は砂地と根が混在しているような感じだという。

当地では根がキツイ所を探ることもあるけど、根掛かりしてもすぐ外れるような場所が多く、テンヤをなくすことも少ないとか。慣れないビギナーにも優しい釣り場ってとこですな。

少しして見るからにウマそうなー キロクラスがキャッチされ、立派なゆでダコを想像して、思わずヨダレが出る。

その直後にカマちゃんから、「ヨシッ、乗ったぁ!」の声。

さすがは隊一番のデキル人。薄給をキャバ星人に吸い取られてはいつも負けているヤベレンジャーとは大違い。

シュパッとタモに収まったの

▲指ゴムを反対の指にはめてフリーズしているカマレンジャー。最近どうも壊れ気味

★『釣魚の食卓』葛島一美の旬魚食彩 絶賛発売中!!

★ワンポイントアドバイス Tsuri-Advice

タモ取りはみんなで協力して

取り込みはタモを使うのが確実。抜き上げると海面でタコが外れることも多く、目の前でのボチャンは猛烈に悔しい思いをしやす。和気あいあいと楽しむのがタコ釣りの信条。お隣さんがタモの扱いに慣れていないビギナーだったりしたら、タモを用意してすくってあげましょ。

▲早々にカマちゃんも1キロ級をキャッチ。爪のアカがぜひ欲しいと隊長

▲このサイズが上がるとかなりの迫力。宇宙人と遭遇って感じであります

▲タコの乗りは運というけど、同じ人ばかりにアタることも多い。不思議解明に挑むカマちゃんだったが……

▲船長の幼なじみでもある山口聡さん。釣り方から食べ方まで色いろいろと教えてもらい感謝であります

は、1キロ級のマダコ様。これで今夜のタコブツは確実である。デカしたぞ、カマレンジャー。

ご褒美に今度、上野のガード下に連れて行ってあげよう。もちろん割り勘だけど（褒美じゃねえだろがっ）。

その後はポツリポツリと0.3〜1キロ級のマダコが上がったが、沈黙が続く時間もあって船長の顔が曇る。

当日は無風のベタナギで潮もあまり動かず、船が流れないのが原因の様子。とはいえ、しばらくするとバタバタと乗り、「乗った!」

「嗚呼、バレたー」

なんて声が船上を駆け巡る。

隊長にも乗ったが…下浦沖のマダコは6月が本番です!

もう限界、ひとしきり写真を撮ったところで、竿を、じゃなかった糸をつかんで小づくと、なんと1投目から指先をズニュッと止められた。しかもかなりの重みだから、心臓はバクバクのドキドキ。

しかし、久びさだし、今思えばすっかり舞い上がっていたのだろう。すっかり焦ってちょっと待っただけで、ソリャーと合わせてしまった。

賢明な読者はお分かりですな。マダコは乗りがあったらテンヤをしっかり抱くまで待って合わせるのが鉄則。

スカッ……。

オイラの腕はむなしく宙を切り、しかも一連の動作をカマちゃんがカメラに収めていやがった。

ううっ「ムンクの叫び」みたいな顔になってるよ。

すでに2杯目もゲットしているカマちゃんがニヤニヤしながら寄ってきて、

「なに焦ってるんスか隊長。隣の人もプッて笑ってましたよ。ヒヒヒ……」

その直後に、お隣さんが1キロクラスのマダコをキャッチ。

「こっちに来ちゃったよ。ありがとね」

お礼を言われてしまった。嗚呼、たぶんオレのタコ〜!

それからは無口になって、マジでテンヤを小づいてみた。そしたら0.3キロぐらいながらも立て続けに3杯もキャッチしてうれしさ爆発。

おそらくアルコール切れによる手の震えがテンヤに伝わり、その微妙なバイブレーションが効いたのだろう。

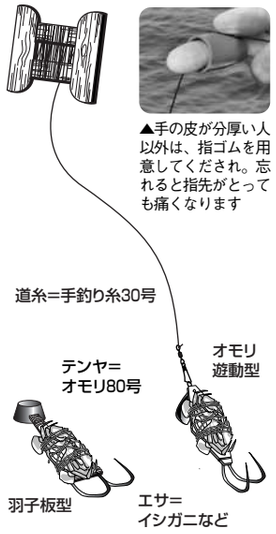
後半には根周りでひと盛り上がりあって、ほとんどの人がオデコを脱出。当日のトップは5杯が2人。なんとオレとカマちゃんは4杯ずつで上出来の釣果。ま、間違いなく運がよかっただけだけど。

岩崎船長は「今日はキビシイ日になっちゃいました」と言っていたけど、シーズンを迎えたばかりだから、釣果にばらつきがあるのは当然。

当地のタコは梅雨入りしたくらいがベストシーズン、つまり本誌が発売されるころからが本番であります。数はもちろん、4キロオーバーの大ダコが上が

▲一投目からやっちまった瞬間の隊長。むなしさを体全体で表現しております

当日の仕掛け



釣って食って笑って盛り上がりましょう！
"釣いどれB級グルメ"を味わって……

Bグル・レンジャー

▲お便りと写真を送ってくれたBグルファンの小田切さんは、良型をキャッチリとキャッチ

▲隊長も後半、猛チャージして笑顔がはじけてます。4杯目はお客さんとダブルヒットでありました

ることも珍しくないそうなので、ぜひ皆さんも出かけて、ズシズシと乗せまくってくださ。やっぱ楽しいッス、タコは。

5～10秒待ってしっかり合わせる&おいしいゆでダコの作り方

釣り方については、軽く前方にテンヤを投げて底を取ったら、小刻みに小づくだけでOK。小づきのテンポは、コレといったものはなく、自分が取りやすいリズムでコツコツやればいいそうであります。

んで、小づいているテンヤが船下に入るようになったら、テンヤを一度引き上げて再投入。船下でタコを掛けてしまうと、取り込みのときにタコが船底に張り付いたりしてバレる可能性が高くなるそうであります。

合わせのタイミングは、ズニュッと重くなったら5～10秒待ち、糸を鋭く大きく引き上げるようにして合わせて、しっかり掛けることが大事。合わせがキマってないと途中でスルリと外れて、とっても悔しい思いをしやす。

で、取り込みは必ずタモを使うようにしましょうね。

▲北下浦沖のマダコはこれからが本番、皆さんも行くペシ、釣るペシ！

▲常連さんは自作のテンヤで良型をゲット

◀カマちゃんがタコを絞めようとモタついていたら、山口さんがアドバイスしてくれやした

▲釣れたタコは、網に入れて海水が流れるバケツの中で生かしておき、最後に絞めます

◀マダコの絞め方は、目と目の間にアイスピックやナイフをブスリとやって、色が変わればOK

ゆでダコを作るときにお茶の葉を入れてゆでると色がよくなると言われていますが、お茶の葉にはもう一つの効果があって、カテキンの作用でタコの表面がボロボロにならないとのこと。船長の幼なじみでもある山口聡さんが教えてくれました。

色が最もよいのは、ほうじ茶で、ゆで時間の目安は、沸騰した湯にタコを入れて、再沸騰してから1分半～2分がベストだそうであります。そのとおりに作ってみたら、見事なゆでダコができやした。山口さんに感謝、感謝！

INFORMATION

三浦半島 北下浦港 **トクエム丸**

☎046・848・0251
（詳細は巻末の情報欄参照）

▶料金＝マダコ乗合1人8000円（貸し道具＆エサ、氷付き）
▶備考＝8時出船。佐原IC下車、三崎方面へ約20分

岩崎 宏一船長

Bグルファンからのお便り～小田切 一桂さん（多摩市）

この日は最初に1キロ級を釣って3杯（合計1.9キロ）の釣果でした。もう少し釣れるかと思っていたのですが……。でも、まぁこれから本番ですからね。今後に期待です。釣果は刺身や吸盤の湯引き、ゆでダコにしたのですが、いずれも絶品。マダコのおいしさを堪能しました。モロッコ産などの輸入品とは別物ですね。Bグル隊は写真を熱心に撮りながらも、トップに迫る勢いで釣るのでちょっと驚きでした。

★この日、同船していたBグルファンの小田切さんからお便りと写真が編集部に届いたので掲載させてもらいました。小田切さん、ありがとうございます！

▲クーッ、ウマソー！（ノブ）

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

◆参品目…こりゃ飲んべえにはたまんねえ！

なん中華タコ

by 山口聡さん
（船長の幼なじみ）

●タコのうま味に香ばしいゴマ油……飲んべえは間違いなくハマる味です

●今回は、船長の幼なじみの山口聡さんに教えてもらった、中華風和え物の「なん中華タコ」であります。

食べたことがある人はお分かりでしょうが、釣ったマダコのお味は、そこいらで売っている海外産のものとはまるで別物。噛むたびに濃いうま味が口にひろがって、そのうまさに言葉を失います。

そんなタコに塩、コショウして、大葉＆ゴマ油の風味。まずいワケがありませぬ。作り方を聞いているだけで喉が鳴りましたよ。

で、実際に作ってみた感想なんですがね、一晩は軽く飲めますね、これだけで。

マダコの深～いうま味にキュウリのシャキシャキ感……いや～酎ハイや芋焼酎がウマイ、ウマイ。ひと口食べた瞬間に、原稿の締め切りとかはすっかり消え去りました。

マジでうまいので、皆さんもマダコを釣ってぜひ試してみてください！

作り方

1：ヌメリを取り、サッとゆでたマダコをブツ切り、まはた薄くスライスする
2：キュウリを乱切りにし、大葉をみじん切りにする
3：材料をボールに入れ、塩、コショウをやや強めに振って、うま味調味料をパラリとかける
4：ごま油を適量振りかけて和え、味見をして塩コショウで味を調える

●**材料**
ゆでたタコ、キュウリ、大葉、煎りゴマ、塩、コショウ、うま味調味料

ニューノブの調理後記

●やっぱマダコは味が濃くてウマイッスねぇ～。ゆでダコの刺身はもちろん、塩、コショウして刻んだニンニクとバターでサッと炒める「マダコのガーリックバター」なんかもおすすめ。酒飲みは絶対ハマリます。あ、オレが作るのって酒のツマミ系ばっかりだぁ（今ごろ気づいたのかよっ）。

Bgour☆Renger Report

カマレンジャーより報告しまぁ～す

☆手軽で楽しい、しかもウマイ！　と三拍子そろったタコ釣り。当日4杯ゲットできてニンマリです。んで、今回は、見るだけでヨダレが溢れる「タコカレーチャーハン」を作ってみました。

▲初登場！　カマレンジャーJr.

作り方はいたって簡単。ニンニクのみじん切りをバターで炒め、きつね色になったらゆでたタコの小口スライスをふんだんに入れます。バターがタコに絡んだところでご飯を投入し、塩、コショウ、カレー粉で味付け。あとは小ネギのみじん切りをたっぷり入れてさらに炒め、ご飯にカレー粉が染み渡ったら完成ッス。

タコの食感＆風味とカレーのハーモニーが実に個性的で、何杯でもいけちゃう絶品チャーハン！カレー粉を入れすぎると辛みが強くなるので、お子ちゃま用にはカレー粉は少なめで作ってあげてくださいな。これからの時期は、夏バテの胃袋にもオススメですぞ。