今回のお題はシーズン真っただ中のカツオの一本釣りであります。ルアーでは何度かカツオを釣ったことがありやすが、生きたイワシを使う一本釣りは初めての経験。

狩猟本能むき出しの男気溢れるこの釣りに、闘争心が欠落し、狩猟本能もだいぶ退化したヌルい オイラがついていけるか否かはチト心配でしたが、こちらも一本釣り初挑戦のできすぎレンジャー（以下カマちゃん）と行ってまいりやした。

ちなみに歳をとったら羞恥心を煽られることに快感を得るようになりやした（何だよだしぬけに……）。Bグルさんねぇ……。

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。

福レンジャー
福田豊起（ふくだ とよき）
沖釣り師、漁師に絶大の信頼を得る釣り用品総合商社「いわせ」に勤務。こんな連載に出ちゃって大丈夫だろうか？　というのが大方の意見。

できすぎレンジャー
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7 Bgour★Ranger

相模湾でカツオの入れ食いを体験…ただし、1人を除くの巻

三浦半島葉山あぶずり港・長三朗丸にて

写真／文◎基本的に**竹田 信彦**

◀午前6時に出船。相模湾をクルージングしてナブラやトリヤマを探します。しかしこの後北東風がビュービュー吹き始め……

▲おいノブ、カツオのキリヌキ用写真撮り忘れただろ！by編

まずは教えを請う。親切ていねいな仲乗りの水谷さんに感謝

9月24日におじゃましたのは葉山あぶずり港の長三朗丸。当日は8名を乗せて午前6時に出船、カツオの捜索が始まった。

同船者の皆さんに迷惑をかけぬため＆バリバリ釣りたいので、さっそく仲乗りの水谷さんに教えを請うことにする。

黄色のヘルメットがカッチョイイ水谷さんは、実にていねいに、分かりやすく一本釣りのノウハウを教えてくれて、わが隊としては大助かり。初心者にはホントありがたいです。

んで、教えてもらった一本釣りのコツをいくつかあげてみると、こんなところであります。

まずエサのイワシをイケスから足元のタルに移すときは、多くても5匹くらいにすること。

「タルのメンテナンスが大事」だそうで、一度に多くのイワシをタルに入れてもすぐに弱ってしまって、結局はムダになってしまうとか。エサの付け方はカコミを参照してくだされ。

竿の持ち方は、右利きの人は左手を竿尻に当て、右手はやや

▲釣り方は仲乗りの水谷さんが、実に分かりやすくレクチャーしてくれやした。感謝です

余裕のある位置に伸ばしておく。んで、取り込みはテコの要領でやれば、楽に取り込めるそうでありやす。

カツオを釣る場合は、下から前方へとエサを振り込み、手前に引きながら海面直下を探ってくることが大切。竿を動かさずにエサを沈めてしまってはダメで、カツオの活性が下がってしまうそう。

メジの群れに当たった場合は、反対にできるだけ深めのタナを探るほうがいいそうであります。

おおっと、当連載にしては珍しくフィッシングライター的なことを書いてしまった。

そして最後に、

「とは言っても実際にカツオが釣れ始まると、舞い上がっちゃって、なかなかうまくいかないですけどね。こればかりは経験を積まなければどうにもなりません」と笑みをこぼす。

どんな釣りでも時合がくると

★ワンポイントアドバイス Advice

エサ付けをマスターしよう

エサのイワシは、弱らせないように素早くハリに付け、海面へ放つことが大切。イワシをバケツからすくい取ったら、頭を親指で軽く押さえてエラブタを広げ、エラの縁にハリを浅く刺す。言葉にすると簡単なのですが、実際にやってみるとイワシを弱らせてしまったり、即死させてしまったりで、自分の不器用さを実感。船が魚を探している間とかに死んだイワシで練習しておくといいかもです（隊長）。

▲ブッペで次つぎにカツオを舞い上げる水谷さん。超カッチョよかったです。「いつかはオイラも……」と隊長が言ってましたが、まずムリムリ

▲悪条件のなか船長が見事カツオを見つけ、エサを投入すると怒とうの入れ食いが始まった。船上はまさにお祭り騒ぎであります

▲カツオがバシュッと音を立てて海面のエサを食う瞬間は刺激的で、狩猟本能をかき立てられまくり

▶こんなカツオがバリバリ釣れちゃうんだから、たまりません

▼3キロのカツオをブッコ抜く興奮。そりゃだれだって笑みがこぼれます。ううっ、やってみたかった（隊長）

▲船長や仲乗りさんがイワシをまくと、カツオの活性が一気に上がり、船上は戦場と化す

人一倍舞い上がってしまい、あらいざらいえないドジをやらかしてしまうオイラ。水谷さんはそんなオイラのことを見透かしたのだろうか？（さすがフィッシングライターだな、ノブ！）

こりゃヤバイ！シコイワシで空揚げか？しかし、そのときは訪れず

水谷さんに釣り方を教えてもらい、すっかり釣った気になっていたけど、当日は北東風がかなり強く風波がジャンジャン立っていて、カツオがなかなか見つからない。鳥もまとまりが悪く、トリヤマになりそうでなりませぬ。

クルージングがひたすら続き、気がつけば出船してもう5時間。あせりの色は次第に濃くなり、始めのうちは、

「クルージング、クルージング、ヤッホー、ヤッホー♪」と、へンな歌を口ずさんでいたカマちゃんも言葉少なになる。

やがて、

「隊長、ヤバイッスねぇ。このままだと料理どころか……」と弱音を吐く始末。

本当は、もしダメだったらエサのシコイワシをもらって、空揚げにしようと考えていたオイラだったけど、

「今、もうちょっとしたら巨大ナブラに遭遇すると、神からのお告げがあったから、ダイジョウブデス！」と胸を張る。

カマちゃんは痛い人を見るような顔をして、目をそらす。

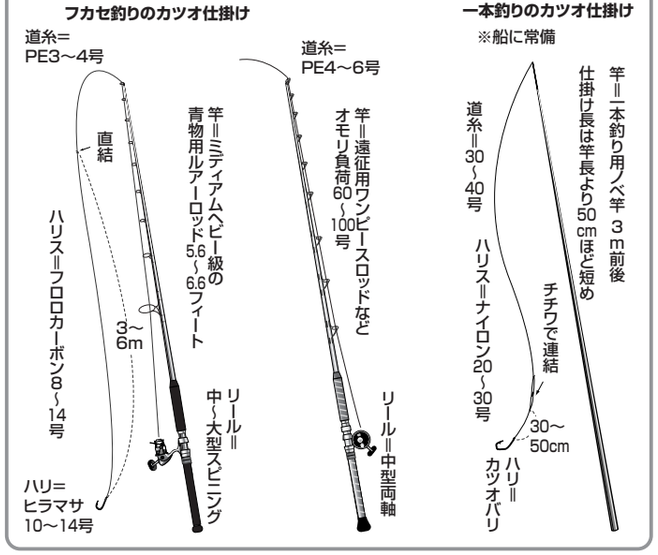
んが、その瞬間がマジで訪れた。二宮～大磯沖あたりで船が突然止まったかと思うと、栗飯原由巳船長が、

「ヤレー！」と叫び、息子さんの栗飯原有詞船長がエサのイワシをまくと、カツオが海面を割ってバシャッと食いつくのがハッキリ見えた。

散水が始まるとバシュッ、ボシュッと、あちらこちらでカツオが水柱を上げ、戦闘開始！

船上は一気に興奮のるつぼと化し、怒とうの勢いでカツオが空を切る。ミヨシ先端では、ブッペと呼ばれる擬餌バリに食いついたカツオが次つぎに抜き上げられ、お客さんも真剣な顔でバリバリカツオを釣りまくる。スゲー！

当日の仕掛け



▶序盤は苦戦したカマちゃんも良型をゲット。おかげでイワシの空揚げを作らずに済んだよ（他力本願かいっ！）
◀豪快にカツオをブチ抜くカマちゃん。隊長とはデキが違います
▲浴びまくる散水の水しぶきにカツオの流血。皆さんがぶ厚いビニールカッパを着ている理由がよく分かりました

始めのうちはうまく振り込めないでいたカマちゃんも、コツをつかんで一気に7本ゲット。

オイラはカメラに徹していたけど、ファインダー越しの光景は凄まじいの一言。しばらく入れ食いが続き船上にはカツオがゴロゴロバタバタ……。見ているだけでも興奮でありました。

釣り上げられたカツオの中には4キロ級の良型もいて、実にうまそう。たまらなくなってオイラも竿を出したけど、残念ながら祭の後でありやした。

確かこのときは、鳥も見えない中でつかんだチャンス。船長のカンと目と腕のスゴさに感動でありやした。

▲いい汗をかいて笑顔がはじけるカマちゃんと水谷さん。釣れるということは、すばらしいことです
▶日ごろの行いが悪いとこうなります（シイラとノブ、同じ顔してるぞ！）
▲カツオの時合が終わり、皆さんが竿を置き始めたときの隊長。泣きそうです

◀普段はイナダ船などに出船している栗飯原有詞船長。当日はチャミングなどのサポートを一生懸命にやってくれ、わが隊もカツオにありつくことができました。どうもありがとう！

ちぎれて飛んだイワシにメジが食いついた。嗚呼……気合が空回り

その後はしばらくクルージングが続いたが、終了間際にメジの群れに遭遇。カメラを力まちゃんにしっかりと持たせ、オイラは竿を握る。

カメラをやってたから仕方ないけど、0本はオイラだけ。気合を入れてイワシを振り込む。んが、少々気合が入りすぎたようで、イワシがブチッと飛んでいってしまった。嗚呼……。

しかもカマちゃんがすっ飛んできて、

「今、ちぎれた隊長のエサにメジがガバッと食いつくのが見えました！」と、全然いらない報告をしやがる。ううっ……。

少しして、お隣さんが1.5キロ級のメジをズッポーンと抜き上げ、次はオイラの番だと竿を握る手に力が入るが、アレレ、イワシがお亡くなりになっている。

すぐにイワシを付け直して投入すると、ついにオイラにもヒット。大興奮でウリャーとブッコ抜くが、アレ？　なんか薄くて黄色い。ペンペンシイラだよ。ま、わが隊としては美しい流れだけど……。

当日の釣果は0.8〜4キロがトップ35本で、メジが1人0〜2本といったところ。

「ナギならもっと釣れるんだけどねぇ」と、船長はちょっとくやしそうでしたが、風波ジャブジャブの海で見事カツオを見つけてくれて感謝、感謝であります。無事料理を作ることができました。

翌日は風も収まったようで、0.8〜4キロのカツオがなんと1人20〜99本という爆釣劇。スゲー。やっぱりオイラの日ごろの行いですかなぁ。

「ここ最近は3〜5キロクラスの良型が多いし、1〜2キロ級のメジも今後は大きくなって、11月の初旬までは十分に楽しめると思いますよ」と船長。

皆さんもぜひチャレンジして、豪快にカツオをブッコ抜いてくだされ！

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

◆七品目…お弁当にピッタリ！
カツオのシーチキンサンド＆空揚げ
by 長三朗丸

今回は、長三朗丸の親方・栗飯原由巳船長が教えてくれたカツオのシーチキンをサンドイッチにして、空揚げも作ってみやした。

カツオといえば刺身や土佐造りが定番でありますが、さすがに生食できる量には限界があります。大量に釣れたときなんかは、冷凍するのもナンだし……と、悩んでしまう人も多いのでは？

その点このシーチキンはとっても便利。色いろ使えるし、塩煮してサラダ油に浸し、冷蔵庫で保存すれば半年は持つそうでありやす。

気になるお味は市販品とはまるで別物、船長が「缶詰のヤツが食えなくなりますよ」と言ってたけど納得、納得。風味もよく、カツオの味がちゃんとして、抜群にうまいサンドイッチが出来上がりやした。

保存するときは、カツオの身がサラダ油に完全に浸かっている状態にするのがコツ。身が空気に触れてしまうと、そこからカビてしまうそうでありやす。

●食パンに薄切りにしたキュウリ、トマトなどを乗せ、具を挟んで切り分ければ完成。マジウマです！

●**材料**
シーチキン：カツオ、水（1リットル）、塩（大さじ3）、コンソメ1個
空揚げ：カツオ、油、市販の空揚げ粉

作り方
1：カツオを節取りし、血合をきれいに取る
2：鍋に水と調味料を入れて沸騰させ、カツオの身を入れて中に火が通るまでしっかりと煮る
3：カツオが煮上がったら、冷まして水分をふき取り、タッパーに入れてサラダ油をなみなみと注ぐ
4：冷蔵庫で一晩寝かせてシーチキンの完成。マヨネーズと和えてサンドイッチの具を作る。好みで水にさらしたタマネギをみじん切りにして入れるのもおいしい
5：空揚げは食べやすい大きさに切ったカツオの身に市販の空揚げ粉をまぶして170度の油でカラリと揚げればOK

ニューノブの調理後記
●空揚げについてはスペースの都合上、本文で触れられなかったのでここで。食感はまんま鶏の空揚げなんですが、カツオのうま味がしっかりとあって、これがウマイのなんの。子どもは間違いなく大喜びですな。ちなみにオイラは揚げたてのアツアツをほおばりながらビールをグイ〜ッとやってみたんですが、シビレました。残った刺身で作るのもアリなので、ぜひ一度やってみてくだされ。

Bgour☆Renger Report
カマレンジャーより報告しま〜す

☆カツオを隊長に分け、残った魚であれこれと料理を堪能しました。いやぁ、マジで自分で釣ったカツオはウマイですねぇ。

あっしが作った「カツオのユッケ風」の作り方は超簡単。カツオの身をたたいて、焼き肉のタレを絡ませ、お好みでごま油と豆板醤を少々和えるだけ（お子様には、焼き肉のタレのみで）。これを皿に盛って、

卵の黄身を落とし、キュウリの千切りを添えて完成です。

焼き肉のタレを絡ませてから、冷蔵庫で少々寝かせるとうま味が増しますよ！

INFORMATION
三浦半島葉山 あぶずり港 長三朗丸
☎046・875・1800
（詳細は巻末の情報欄参照）
▶料金＝カツオ・メジー本釣り乗合1人15000円
▶備考＝午前6時出船、貸し竿、エサ付き。カツオ、メジコマセ釣り乗合1人（コマセ、エサ付き）12000円へも出船。逗葉新道終点より約10分。

栗飯原 由巳船長

★極上カツオを食べるためにたっぷり氷はたっぷり用意しよう！

この日、釣り方などをていねいに教えてくれた水谷さんに、よりカツオをおいしくいただくコツをうかがうと、最も大切なことは保冷用の氷をたっぷり用意すること。釣れなかったときのことを思って、氷をあまり買ってこない人を時折見かけるそうだが、これはダメだという。

血抜きする否かは、個人にお任せだけど、釣ったカツオはたっぷりの氷に海水を入れた水氷で冷やさないと身が焼けて台なしになってしまうそうだ。

出船前に港で買う氷の量は、クーラーボックスの半分ほどが目安で、下船後に溶けた分の氷を追加して帰宅するのがベターだとのこと。