今回のお題は、御宿沖で狙う中深場の五目釣りでありやす。船上での流れを書くと、

1…朝イチはメダイ（よい外道がくるカモ）を狙い、

2…続いてフラッシャーサビキでアジやサバ、あるいは好みでスルメ&ヤリイカ、

3…んで、最後はオニカサゴ！

という超豪華ラインナップ。

オイラはすっかり舞い上がり、頭の中にある「ういんどうず昭和（バージョンアップ不可）」内で、とらぬ狸の皮算用ソフトが即座に起動。「何年やってもまるで上達しない腕」という項目は削除された。

メダイの西京焼き、しめサバ、アジのタタキ、スルメの沖干し、オニカサゴのしゃぶしゃぶなどの画像が浮かんでは消え、気がつけばヨダレがタラリ……。ヤル気満まんで行ってきやした。

今回お世話になったのは御宿港の布子丸。隊員は初登場となるトモレンジャーを起用。

トモレンジャー（以下トモ）は、名字こそ違うもののオイラの実弟で、過去には釣具店の店長を務めていたほどの釣り好き。沖釣りの経験もオイラの100倍くらいあり、兄としては情けないが実に頼りになる（確かに）。

だれにでも好かれる優しい性格で素行もよく、釣りの腕も確か。本当にオイラの弟なんだろうか？　と思うときもしばしば。

当日は午前4時半に8名を乗せて出船。まずは御宿沖でメダイ狙いだ。胴つき仕掛けで釣り始めると、いきなりトモと、その反対側で釣っていた常連さんの竿が大きく弧を描いた。ややあって浮上したのは、3キロ級のメダイとよい外道。

でかしたぞトモ！　これで西京漬けゲットだ。オイラも釣りたくて次の流しで竿を出すと、ガツガツッときてメダイをキャッチ。わが隊にしてはありえなくらい順調な出だしだ。

3キロ級のメダイが船中6尾と、よい外道が多数上がったところでポイントを移動し、フラッシャーサビキのアジ&サバとスルメ&ヤリイカ狙いとなる。

ポイントはいずれも同じで、各自釣りたいほうをチョイスして竿を出すのがここでのスタイル。仕掛けを変えてうまく釣り分けられればアジ、サバ、イカの三点盛りも可能だ。

水深は約200メートルで、150メートルから上がアジ、サバのタナで、それより下がイカのタナ。オモリはオマツリ防止のために180号で統一する。

フラッシャーサビキでは脂ノリノリのサバ&大アジが1投目から入れ食い！

当日乗船していたのは布子丸の常連さんが中心で、どっちを狙う人が多いのか見ていると、1人を除いて皆フラッシャーサビキを結んだ。

その理由をたずねてみると、「そりゃ、ここで釣れるマサバで作るしめサバが最高にウマイからだよ。イカは、前に釣ったのが冷凍庫にまだあるしね」と、しめサバ好きのオイラを興奮させるコメント。

速攻、イカヅノを結ぼうとしていたトモの所へ駆け寄り、「フラッシャー結べ、フラッシャー。サバがスゲーうまいんだってよ。イカは後だ！」と、無理矢理仕掛けを付け替えさせる。

カメラを手に見ていると、1投目から入れ食いで、40～50センチ級のゴマサバやマサバ、30センチ級のアジが鈴なりで上がってくる。サビキが120メートルくらい落ちると、仕掛けが止められそうだ。

一方、スルメを狙っていた常連さんは良型のスルメをポツポツ上げていたものの、多点掛けがなく今日はイカの乗りが非常に悪いという。普段なら20杯くらいは簡単だそうだ。

ひととおり写真を撮ったところで竿を出すと、いきなりガクガク、ブルブルでアジとサバがズーラズラ。なんか順調すぎてコワイくらいだ。

しかしチョーシに乗って釣っていたら、数回目の投入のときに仕掛けがグシャッと絡まって出て行ったような気がした。

「アニキ、いま仕掛けがグチャグチャに絡まって出ていったよ。直すから貸して」とトモ。

……面目ない、そういえば昔からよく直してもらってたなぁ。

サバ&アジを皆さんたっぷりキャッチしたところで、ポイントを移動してオニカサゴ狙いとなる。ちなみにイカ狙いでは、終盤にヤリイカもキャッチされたが数はのびなかった模様。

オニカサゴが一荷で浮上。釣ったのは？御宿沖の中深場五目は今後も◎

水深100～140メートルで開始となったが、なかなかアタリがこない。船長に聞くと、原因は流れない潮とのことで、当日は朝から極端に潮が流れず、「イカが釣れていたらオニはやらなかったかも」と、いうほどキビシイ状況らしい。

そんな状況でオイラに釣られてくれるオニカサゴはまずいないだろうと思ったが、間違いに期待して竿を出す。

仕掛けは、トモお手製のハリにフライタイイング用の赤いマラブー（トリの羽）を巻いた2本バリ仕掛けを結んだ。

トモの話では水の抵抗を受けると、この羽根がフワフワと動

▼相変わらず手先が不器用な隊長。ちょっと釣れると注意力散漫になって、仕掛けがグチャグチャに

▶Bグルレンジャーも3キロ級のメダイを1尾ずつキャッチ。コイツを西京漬けにして焼いて食べると抜群にウマイッス
◀ヒットするマサバ&ゴマサバは40～50センチ級主体で脂ノリノリ。「うめぇんだよコイツが！」と常連さん

出動！★その11 Bgour ★Ranger

御宿沖の中深場五目で隊長に珍事発生の巻ッ

外房御宿港・布子丸にて

写真／文◎基本的に竹田 信彦

◀開始早々から、こんなメダイが連発して船上は大盛り上がり。よい外道を多点掛けする人も

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。

トモレンジャー
西野入智彦（にしのいりともひこ）
隊長の実弟とは思えないほどよくデキた人（本当）。渓流から深場、エサからルアーまでこなす。かつては釣具店の店長を務めた経験もある。

ヤベレンジャー
谷部信幸（やべ のぶゆき）
最近何かの間違いで彼女ができてしまい「今後はマジメに生きる」と言い残しキャバクラ調査戦隊「キャバレンジャー」を脱退したらしい。

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。

★次号の『つり情報』は3月1日（月曜日）発売です！

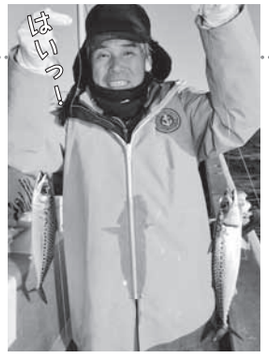
★ワンポイントアドバイス Advice

この釣りはタナ取りがキモ

オニカサゴのエサには、釣ったサバの切り身が一番とよく言われますが、必ずタンザク状に真っすぐに切って使うこと。真っすぐに切ったエサは水中でヒラヒラとたなびき、オニカサゴを魅了するそうでありやす。

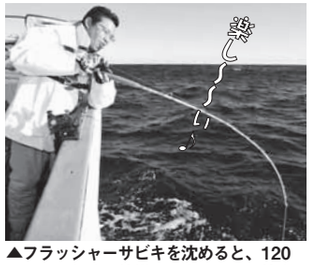
斜めに切ったり、不格好に切ると海中でエサがクルクル回ってしまい、食いが悪いばかりかハリスがヨレやすくなるので注意。エサ付けをしたら投入前に船ベリ近くに仕掛けを落とし、エサの動きをチェックしてから底まで沈めるのもアリですな。

そういえば、あのでっかいオニは自分が切ったサバがどうにも信用ならず、船長からもらったエサで釣ったんだった。ありがたや、ありがたや～。



▲スルメは中大型主体で、釣り味も食味も抜群。短時間で20杯以上釣る人もいるそうでありやす

▲ウルメイワシはうれしいゲスト。刺身にすると最高に美味でやんす

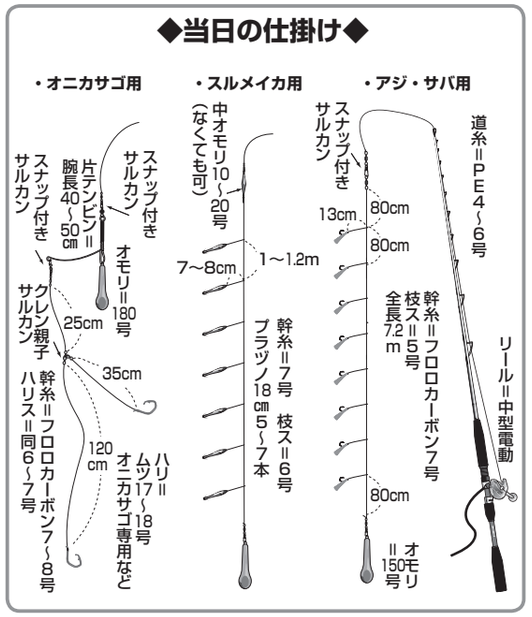


▲フラッシャーサビキを沈めると、120メートル前後で仕掛けが止められて竿先がガクガク、ブルブル。楽しいッス

▲アジもこのサイズで、思わず笑みがこぼれます

▲釣ったサバはキッチリ血抜きして持ち帰りませう

◆当日の仕掛け◆



釣って食って考えて盛り上がりましょう！
「釣いとBグルメ」を味わえ……

Bグル・レンジャー

▲オニカサゴのポイントは水深100～140メートル。「誘いが大事ですよ」式田佳弘若船長が優しく教えてくれやした。感謝ッス
▼潮が流れない状況の中、ユメカサゴを釣って大喜びだった隊長だが……。

▲人様の沖干しを今にも食いつきそうな顔で見ていた隊長。自分で釣れって！

▲春の珍事が発生！　隊長、あまりのうれしさに目が完全にイッてます。「今年の釣り運を全部使っちゃったような気もする」と、後日談

▲「嵐」の櫻井翔くん似の若船長がキャッチした3キロ級のカンコ。スゲー迫力でありやした

▲常連さんも0.8キロ級のオニカサゴをキャッチしてニッコリ。さすがであります

▲終わってみればクーラーボックスの中は高級魚五目状態。Bグル初の快挙でありやした

▲ちょっとアタリがこないと、トモレンジャーが作ってきた赤い羽根付きバリに「コレがダメなんじゃねぇの？」と文句をたれる隊長。もらってるくせに……

▲オニカサゴのエサは釣ったサバの切り身か、船に用意してあるシイラの切り身を使用（写真のサバの切り身は隊長が切った失敗作。まっすぐ切りましょう）

き、きっと効果があるハズとのこと。ちゃんと研究してるんだなぁ、と思わず感心（確かにすごく考えてるよ、トモくん！）。

若船長にオニカサゴのコツをうかがうと、底ダチをまめに取り直すことと、誘いが大事という。誘いは、大きく竿をシャクってゆっくりと竿先を下げていくのがよいそうだ。

その後は時折ユメカサゴが上がったりもしたが、本命は顔を見せない。が、数回流しを変えたところで常連さんが0.8キロ級のオニカサゴをゲット。

ここから状況は好転し、同サイズのオニカサゴがポツポツと上がり、若船長は3キロ級のデカカンコをキャッチした。

「これはもしかしたら間違いが起きるかも」なんてドキドキしながら誘いを繰り返す。

エサは自分で切った信用できないサバから、若船長にもらったサバに付け替えたから間違いない。そんなとき竿先を下げきったところでコンッとアタって、続けてガツガツッと大きなアタリがきた。

ウッソー、食っちゃった？

一呼吸置いてから竿を立て低速で巻き上げ。ちょっと前に釣ったユメカサゴと全然違ってガクガク引くし、なんだかすごく重い。心臓はバクバクで、とにかくバレないことだけを祈った。

ややあって海面に姿を現したのは、2キロ級と0.8キロ級のオニカサゴの一荷！　大興奮というか、狂喜乱舞で船長に大感謝。当日は、この次の流しで沖揚がりとなった。

さて、今後でありやすが、いずれの釣り物も上向き傾向にあるので、十分に楽しめるでしょうと式田善一船長。

後日、布子丸のホームページをのぞいたら1月31日はオニカサゴやアジ、サバのほかにスルメが10～25杯と絶好調。

中深場用のタックルが1組あればこんなにも楽しめちゃう御宿沖の中深場五目。皆さんもトライして、冬のウマイ魚を思う存分堪能してくだされ！

INFORMATION

外房・御宿港
布子丸
☎0470・68・2439
（詳細は巻末の情報欄参照）

▶料金＝中深場五目乗合1人 10500 円（氷、エサ付）
▶備考＝出船時間は電話にて確認。レンタルタックルあり。民宿併営。下船後に昼食のサービスあり。

式田佳弘若船長＆式田善一船長

★布子丸は民宿も併営。下船後にはおいしい昼食のサービスも！

今回お世話になった布子丸は、御宿港のすぐそばに民宿「ヨーゼム」を併営。乗船するお客さんは1泊1500円（素泊まり）で利用できるとのこと。

当宿の常連さんは電車釣行の人もいて、前日入りして宿で仲間とキューッとやり、しっかり眠って、さぁ出船という人も多いそうでありやす。最高！　釣った魚は、民宿の隣から宅急便で送れるので、当日はその日食べる分だけの魚を小型のクーラーボックスで持ち帰り、後はトロ箱などに詰めて送ってもらうという人も多いそう。電車釣行派に超おすすめです。

それとうれしいのが下船後に民宿でふるまってくれる昼食。日によってメニューは変わると思いますが、当日はちらし寿司に伊勢エビの味噌汁、イカの沖干し付きという豪華さ。大変おいしく、ペロッと食べちゃいました。女将さん＆若女将に感謝です！

▲水洗トイレ付きの大型船で出船中
▼下船後の昼食も楽しみ

★『釣魚の食卓』葛島一美の旬魚食彩　絶賛発売中!!

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

◆十壱品目…やっぱりオニが釣れたらこれでしょ！
まさに絶品！オニカサゴの鍋
by 布子丸

●全体に煮えたら出来上がり。ポン酢じょう油を付けてどうぞ。しみじみウマイです

今回は布子丸の式田善一大船長が「オニは刺身もいいけど、やっぱ鍋がおすすめだよ」と教えてくれたので、シンプルな鍋にしてみやした。

実はオニカサゴをまともに食べるのは今回が初めて。で、そのお味なんすが、いやー感動的にウマイッスね。プリッとした身はもちろん、唇周りのゼラチンの所なんかは、まさに絶品でチューチュー吸いまくり。

「オニ一筋」の釣りオヤジの気持ちが分かった気がしやしたよ！

作り方は、昆布でだしを取って好みの野菜と煮るだけなので、いたって簡単。キモも持病の痛風にケンカを売り、鍋に入れて食してみたんですが、この濃厚な味わいのためなら、足の親指周りにくるあの強烈な痛みも耐えられそう。それほどうまくて、日本酒が合っちゃってしょうがない！

あ～釣りやっててよかったと、しみじみ思いましたよ。こんなウマイ魚を釣らせてくれた式田船長親子に感謝！

作り方

1：土鍋に水を張り、だし昆布を入れて2～3時間置き、水だしを作っておく（時間がない場合は、水に昆布を入れてそのまま煮てOK）
2：下処理したオニカサゴを食べやすい大きさにブツ切りにする
3：野菜を食べやすい大きさに切る
4：薬味用に万能ネギを刻み、大根にトウガラシを差し込んで下ろし、紅葉おろしを作る（インスタントでオッケー）
5：だしに酒を少々加え、具を鍋に入れて煮る

●**材料**
オニカサゴ、だし昆布、水、酒、ハクサイ、エリンギ、ネギ（野菜はお好みで）／ポン酢しょう油／薬味＝万能ネギ、大根、トウガラシ

ニューノブの調理後記

●この日、一荷で釣れた0.8キロ級のオニカサゴは刺身で味わってみたんですが、甘みのあるプリプリした身が最高で、思わず泥酔。どう食べてもウマイんですなぁオニは。

それと弟も感動してたけど、サバが脂ノリノリで激ウマ。今まで食べたしめサバのなかで1番だったかも。メダイは西京漬けにして後日食べたんでありますが、上品な味わいでこれまた絶品でありやした。嗚呼、また味わいてえッス！

Bgour☆Renger Report
トモレンジャーより報告しま～す

★この日釣ったマサバとゴマサバは、その日のうちにアニキがしめサバにして出してくれたんですが、ひと口食べて驚きました。ゴマサバも脂が乗っていて十分おいしかったけど、マサバはさらに上、まるでマグロの大トロを食べているような味わい。こんなにウマイしめサバってあるの？　って感じでした。

作り方をアニキに聞いたところ、塩で1時間で締めて、煮きったミリン少々とだし昆布を入れた米酢に1時間漬ければ完成とのこと。

とにかく感動的にウマイので、皆さんもバンバン釣って試してみてください。メチャ酒が進みますよー。