Bグル水産へいお待ち!

※隔号連載1日号掲載

釣って食って笑う海釣りのススメ
「酸いどれB級グルメ」路してBグル隊
Team Bgourmet Marine Products

メダイにトライ。隊長の本当の狙いは美人歯科助手

「隊長のダメダメな腕も、企画内容も前連載と全然変わってねぇじゃねぇか！」という読者様の声が聞こえてきそうな当連載でありますが、第2回目のお題は利島沖のメダイでありやす。

隊員は電動リール初体験、もちろんメダイを釣るのも初めての歯科女医・カナエちゃん。

オイラと正反対で物覚えが非常によく、初めての釣り物もすぐに要領を得て、経験だけは豊富なオイラより釣っちゃったりする彼女。そして、

「そんな縮れたハリスじゃ釣れないよ、隊長」と言ったりする。

「あーとかーらきぃたぁのーに、おーいこーさーれー♪」と、水●黄門のテーマソングを船上で何度口ずさんだことか……。

しかし、メダイといえばパワフルなファイター。小柄である彼女も今回ばかりはその強烈な引きに降参して、

「私にはムリ、隊長私の分まで釣って」と、泣きついてくるに違いない。そこでオイラがバリバリとメダイを釣り上げて、どーだスマイル。

彼女がかねてから食べたがっていたメダイの西京漬けのために1、2尾進呈すれば、今までの態度は改め、オイラが治療に行ったときに院内イチ美人の歯科助手を付けてくれるかもしれない。フフフ……（アホ）。

そんな妄想を浮かべながら4月20日に向かったのは下田須崎港の久寿丸さん。午前5時30分に5人を乗せ、利島沖へ向けて出船となった。

約1時間ほどでポイントに到着。船長が釣り方などをレクチャーしてくれ、水深100～150メートルで釣り開始となる。土屋光司船長はエサの付け方から釣り方まで親切に教えてくれるので、ビギナーは大助かりだ。

釣り方は船長が指示するタナまで仕掛けを下ろしたら、竿を大きくシャクって誘いをかけ、アタリを待つ。この誘い&ポーズをひと流しのうちに2～3回繰り返せばOK。指示ダナまで下ろして誘いを入れるだけだから、簡単といえば簡単だ。

ちなみに指示ダナより仕掛けを下げて徐々に探り上げるのはNGで、サバがうるさくなるうえ、ポイントによっては根掛かりしてしまうという。

強烈な引きにアゴが上がるカナエちゃん。でも、食欲が勝った

最初はサンマの切り身を丸めたエサで全員がトライしたが、当日はサバが元気すぎて苦戦。こんなときは釣ったサバを長めの切り身にしてエサにするとサバを避けられるそうで、サバの切り身で狙い始めると右舷ミヨシでいきなりヒットした模様。

カメラを手に駆け寄ると、ワンピースロッドがギュンギュン締め込まれている。

引きから察して間違いなく本命。ややあって浮上したのは3キロ級のメダイで、見ればその隣の人、さらに隣の人にもヒットしている。バタバタと2～3キロ級のメダイが取り込まれ、船上が一気に活気づく。

もしや、と思ってカナエちゃんを見に行ってみると、

「ううっ、スゴイ引く～！」と両手で懸命にロッドを支えながら踏ん張っているが、時おりアゴが上がり、シンドそう。ヨシヨシ、計画どおりだ……。

が、メダイの引きが少しひるむと嬉々とした表情に変わり、

「西京漬け、西京漬け！」と言いながらメダイが浮上するのを心待ちにしていやがる。

そういえばスポーツクラブで体を鍛えていたんだっけ、チッ、美人歯科助手の夢が……。

カナエちゃんはいきなり2～3キロ級のメダイを一荷で釣り上げ大喜び。女性の食への執着心ってスゴイと思った。

その後も流し変えるたびにバタバタと上がったが、オイラが竿を出したころから急にアタリが止まってしまう。

もしかして、またオイラが人間散魚剤になったか？　なんて思って船長の所へ行くと、潮が朝イチから全く動かないのが原因とのこと。

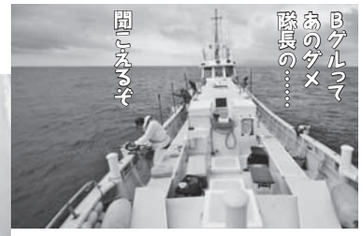
我が隊が行くと潮が動かなくなるというウワサは、やっぱり本当なのだろうか？

しかしその沈黙を破ったのはオイラ。竿先がガンガン入るまで待って巻き上げに入るとかなりの重量感と、強烈な引きが伝わってきた。

ちなみにこの釣りでは早合わせは禁物というか、合わせはいらない。アタリがあったらエサを飲み込ませるつもりでしばらく待ち、魚の重みが完全に竿に乗ったら巻き上げればOKであります。

さて、メダイを掛けて気分は最高にうれしいのだけれど、家にいるときは原稿書きか飲酒でロクに動きもしないオイラ。筋肉はほぼ脂肪と化してしまっていて、腕に力が入らない。さらには左手首が腱鞘炎で、竿を支える腕と手首がとっても痛い。カンベンして～。

キーパーに竿を掛けて……イヤ、カナエちゃんに上げてもらおうなんて一瞬思ったが、それでは男がすたる。



その2 Bgour ★Marine Products

メダイは想像以上にパワフルでウマかったぁ～！の巻

南伊豆下田須崎港・久寿丸

写真／文◎基本的に竹田 信彦

◀ポイントは利島沖の水深100～150メートルが中心。メダイのほかオナガダイやムツといったゲストも魅力でありやす

なにBグルさんがくるって？あー、また潮が動かなくなるや

COMING SOON

魚食系女子募集中！

Bグル隊に入りたい女性を募集中。できれば、右に並ぶおつぼね系ではない新鮮な女子求む。平日に釣行可能で、自力で船宿まで来られる人はなお歓迎（こないって）。

カナエちゃん
鈴木 香苗（すずきかなえ）

隊長の友人で恵比寿の歯科医。「休診日は釣り場にいないと体調が悪くなる」というほどの釣り好きで、ハゼから遠征の大型青物までこなす。

釣り過ぎレンジャー
三石 忍（みついしししのぶ）

湾フグやタチウオなど得意とし、釣りオヤジを圧倒する釣果をたたき出しその自信を打ち砕く魚食系女子。最近は一つテンヤのマダイにぞっこん。

隊長ノブレンジャー
竹田信彦（たけだ のぶひこ）

5年も連載をやっているのに、いまだハリがちゃんと結べない釣り好き酔っぱライター。立ち飲みの煮込みがないと生きていけない独身の40歳。

▲久寿丸では釣り始める前にエサの切り方、釣り方を土屋光司船長が親切ていねいに教えてくれるのでビギナーも安心

▲エサをサバの切り身に変えると、外道のサバはつつく程度でハリに掛からずメダイが続ぞくヒット！

▶カナエちゃんにも早々にヒットしたがサバ。この後サバの猛攻に泣かされる

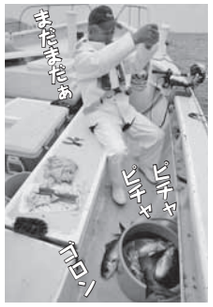
▼当日釣れたメダイは2～3キロ級主体だったけど、5～7キロクラスが連発する日もめずらしくないそうでありやす

▲エサのサンマは半分を半分に切り、皮面を内側にして丸めてハリに刺す

▶釣ったサバをエサにするときは、三枚におろして身をそぎ取り、中心に切れ込みを入れて使う。ハリに刺すときは、皮面が内側になるように折ってチョン掛け

◀メダイの強い引きにへきえきするかと思ったら、大喜びのカナエちゃん。格闘好き魚食系女子だったとは……

▲3キロ級を掲げ「西京漬けゲット！」のスマイル。食い意地が張って……、イヤ食に対する思い入れが顔からにじみ出ていやす



◀足元のタルにメダイがどんどん貯まっていく風景。いいなぁ、カメラしまいてぇー

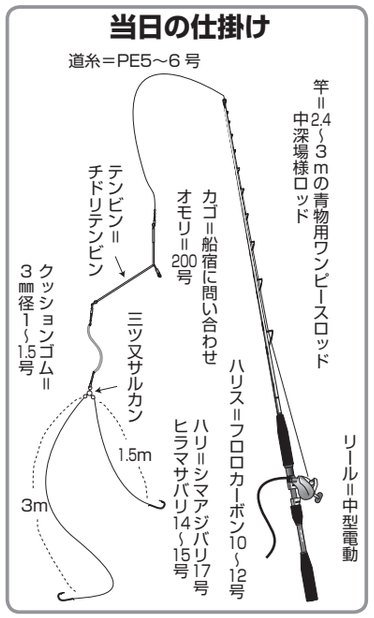
Bグル的ハウツー！

試して ガッツン？

2本バリで狙う利島沖のメダイ。船長に追い食いさせるコツを聞いてみたところ、1尾目が掛かったら、ゆっくり、ゆっくり10メートルほど巻き上げてくるのがよいそうで、実際にやってみたらオイラもカナエちゃんも即一荷でやんした。

巻き上げているときにガツガツッときやすので、ぜひ試してみてくだされ！

当日の仕掛け



★『釣魚の食卓』葛島一美の旬魚食彩 絶賛発売中!!

▲メダイの一荷に腕と手首をイチメられて、泣きそうになっている隊長。酒ばっか飲んで運動しないからダヨ

▲40センチオーバーのアジもヒット。「タタキ、タタキ！」と喜ぶカナエちゃん。食い意地、イヤ……。

頑張って上げたのは2〜3キロ級の一荷でニンマリだったけど、7〜8キロクラスが掛かったら、どうなっちゃうんだろうと思った。

周りを見れば皆さんにもヒットしていて、またバタバタタイムに突入したが、大型は顔を見せない。ラストは出れば一発大物というポイントも探ったが、潮が動かず、大アジやメバル、イサキなどが上がっただけで沖揚がりの時間を迎えた。

今後はオナガやムツも交じるようになってさらに楽しいメダイ釣り

「ここ最近で一番ダメな日になっちゃいましたね。取材になりましたか？」と船長は心配してくれやしたが、大型は出なかったもののトップは2〜3キロ級が10尾の釣果。カナエちゃんは6尾＋大アジやメバル多数で、オッ、オイラはメダイが3尾、ま、腕が痛くてさ……。

船長にこの釣りのコツをうかがったところ、エサ付けなどは潮回りのときに終わらせておき、すぐに投入できる体勢にいることが大事という。

根周りに着くピンポイントの反応に船を当てていくので、モタモタして反応から外れてしまったところで投入しても、釣果はのびないそうだ。

▲無事メダイを一荷で釣り上げて満面の笑みの隊長。この後「このサイズなら余裕、よゆー」とカナエちゃんにウソをつく
◀一荷で掛けると、その重量感はかなりのもの

▲定番ゲストのオキメバルも良型ぞろい

◀「サンマの巻き方が反対だよ」とカナエちゃんに指摘される隊長。どんどん物覚えが悪くなっていく

また、タナ取りはラインのマーキングをよく見て、指示ダナにキッチリと合わせることが大切。タナボケしている人がいると、全体の食いが落ちてしまうそうだ。

後日、久寿丸のホームページをチェックすると、オイラたちが釣行した5日後には5キロクラスのメダイや、この時期からよく交じるようになる超高級魚のオナガダイ、4キロオーバーのムツなどがバリバリキャッチされているじゃありませぬか。

今後が楽しみでありますなぁ。

「メダイってよく引くし、大好きになっちゃいました。電動リールを使うから楽チンだし、女子でも十分楽しめる釣りだと思うよ！」とはカナエちゃんの言。そっそうねぇ、でもカナエちゃんが基準ってのは……。

▲サンマエサには特大イサキも食ってきた

南伊豆・下田須崎港 久寿丸

☎0558・22・4607
（詳細は巻末の情報欄参照）

▶料金＝利島沖メダイ乗合1人17,850円（エサ、氷付き）。神子元沖イサキ乗合1人13,650円（エサ、コマセ、氷付き）

▶備考＝いずれも5時集合、5時30分出船（要予約）。素泊まり3,000円。R135を下田方面へ南下。下田駅2キロ手前を左折して須崎港へ。

土屋 光司船長

あったまり！Bクル推薦メニュー（メニュー選定：カナエ）

広々キャビンで楽ちん釣行。下船後は温泉でサッパリ！

利島沖のメダイを狙う第8久寿丸は、13.5トンの大型船で、広びろとしたキャビンが設置されているから、行き帰りはゴロンしてグースカ。オイラみたいな徹夜釣行派にはうれしい限りでありやす。

下船後は船宿でおかみさんがおそば（夏はそうめん）を出してくれ、これが実に美味。カナエちゃんも「オイシー」と大喜びでやんした。女将さんに感謝ッス。

さらには宿の温泉で汗を流すことができ、サッパリして帰途につけるのもうれしいところ。1人3,000円で素泊まりも可能でありやす。

▲おかみさん特製のおそば、おいしかったですｂｙカナエ

▼往復は広いキャビンでマッタリと

簡単でウマイ料理が看板です

立ち呑み処 Bクル水産

南伊豆須崎港 久寿丸より入りましたぁ〜！

メダイのしゃぶしゃぶ

周年メダイ乗合で出船している久寿丸。土屋光司船長にイチオシのメダイ料理を聞いたところ、しゃぶしゃぶをすすめてくれやした。

なんでもお客さんの中に居酒屋さんを経営している人がいて、お店で「メダイのしゃぶしゃぶ」を出したところ、これが大好評で毎週のように乗船するとか。

こりゃ試さねばと、教えていただいたとおりにメダイのあらでだしを取り、やや厚めに切った身をだしにくぐらせてポン酢じょう油、アサツキ&紅葉おろしでいただいてみたんですが、淡泊な中にもしっかりとした上品なうま味があり、まさに絶品でやんした。船長に感謝！

また、だしを吸った豆腐や野菜がウマイ。芋焼酎のロックが合う、合う。ヘルシーだし、コレ、女性ウケ間違いナシでしょう。

利島沖のメダイは今後も期待度◎。皆さんもバリバリ釣ってぜひ味わってください。

◉サッとだしにくぐらせたら、ポン酢じょう油でどうぞ！　飲んべえは確実に魔界へ誘われるぜ

4：土鍋にだし昆布、水、酒を入れ火に掛ける（だし昆布は10分ほど煮たら取り去る）
5：だしの中に身をくぐらせ、白くなったら食べごろ

作り方

1：メダイを三枚におろしてサク取りし、やや厚めのそぎ切りにする
2：メダイのあらに熱湯を振りかけ、臭みを抜く
3：野菜を食べやすい大きさに切る

●材料
エリンギ、水菜など好みの野菜、豆腐、酒、だし昆布、水、ポン酢醤油、紅葉おろし、アサツキ

ノブ板コラム

●調理中にしゃぶしゃぶ用に切ったメダイの身を、ちょいとつまんでワサビじょう油でも食べてみたんですが、ほんのりと脂が乗っていてうま味が濃く、うまいのなんの。思わずワンカップをパカッと開けちゃいましたね。まずは刺身で味わって、その後しゃぶしゃぶするのもアリですな。

魚食系女子隊員より一品！

メダイの西京漬け

by カナエちゃん

★以前、飲んでいるときに「メダイは西京漬けにするとマジでウメェんだよ」と力説していた隊長。私は食べたことがなかったので、今回の釣行で釣ったら絶対に作ってみようと思ってました。

白味噌をペースト状になるまで適量の酒とミリンで溶いて、それにメダイの切り身を2〜3日漬けるだけなんですが、これが上品な味わいでとってもおいしくて思わず感激。お酒の肴はもちろん、弁当のおかずにもいいし、一気にメダイファンになっちゃいました。

★『釣った魚で干す練る漬ける燻す』好評発売中！