# Bグル水産へいお待ち！

※隔号連載1日号掲載

釣って食って笑う沖釣りのススメ
『酔いどれB級グルメ』略してBグル隊
Team Bgourmet Marine Products

## 富津沖で良型バタバタが、なぜか突然パッタリ……。アレレ？

もうすぐ夏ですなぁ。てなワケで今回のお題は夏休みのファミリー釣行にもピッタリな東京湾のライトアジ。

子供やビギナーはもちろん、ほかの魚には裏切られることの多いオイラにも優しいこの釣りは、大好きであります。

さらに釣りたてのアジで作るたたきは酒飲みにはこたえられないウマさ。オイラにとって癒し&唯一自信が持てる釣り物でありますな。

てな感じでだれもが気軽に楽しめる釣りだから、今回はめいっ子のアヤネ&新隊員のお姉ちゃんレンジャーこと、ユミコちゃんを連れて6月26日に深川の吉野屋へさんへ行ってまいりやした！

ちなみにアヤネは、オイラの弟であるパパとライトアジに行った経験があるものの、そのときはパパにコマセ振ってもらって、アジが掛かったらアヤネがリールを巻くという「おんぶにだっこ」釣り。

そこで今回はなんとか「自分で釣った感」を味わってほしくて、オイラがコーチ役に回り、徹底的に教え込んでみることにしやした（それが心配なんだけどな、一番）。

当日は午前7時30分（現在は7時。お間違えなく！）に14名を乗せて出船し、船はこのところ好調な木更津沖へ約40分で到着。

水深12メートル、タナは底から1.5メートルで開始となったが、コマセが効くとシコイワシばかりで、肝心のアジは顔を見せない。しばらくして移動となり、富津沖で再スタート。

船長のカンがピタリと当たり、ここでは開始早々からバタバタとアタリが出た。釣れるアジは25～30センチ級の良型がばかりで、うらやましいかぎり。

バシバシ写真を撮っているとコマセの詰め方、タナの取り方などを教えたアヤネから「おいちゃん、キター」と声が上がった。ゆっくり巻いてくるように言って、最後はオイラが取り込むと25センチオーバーの見事なアジが登場。アヤネは、「こんな大きいアジ初めて釣ったぁ」と大喜びしている。

ヨシヨシ、その調子でおいちゃんの酒の肴をジャンジャン釣るんだぞ！

しかし、そんなことを思ったのがいけなかったのか？　アタリはパタリと途絶え、船上は沈黙の時間が長々と続く。

船長は富津沖に見切りを付けて盤洲に移動。ここでは周りの船がポツポツながらアジを上げているのが見えたので、皆さんは俄然ヤル気になった様子。

その4 Bgour ★Marine Products

## タイやヒラメが舞い踊り この日以外はっ……の巻

東京湾奥深川・吉野屋

写真／文◎基本的に竹田 信彦

◀木更津沖でフィッシングスタート！　でも、アレレ……、クククンがこないぞ？　もしやまた隊長という人間散魚剤が威力を発揮して……？

Bグルさんがくるってぇ？ 深川丼でも食べにくるの？

**お子様レンジャー 竹田 彩音**（アヤネちゃん）
隊長のめいっ子。釣りは2歳のころからで、ここ最近は沖釣りへも出撃するように。アジのタタキが大好物で、スーパーの魚は食べない、ま～ずゼータクな小学4年生。

**お姉ちゃんレンジャー 小野 由美子**（ユミコちゃん）
ここ最近、釣りと釣った魚のおいしさにどっぷりとハマり、なんでも釣りたい盛りの魚食系女子。チェーン店の居酒屋の魚は、もう食べられませんと本人。

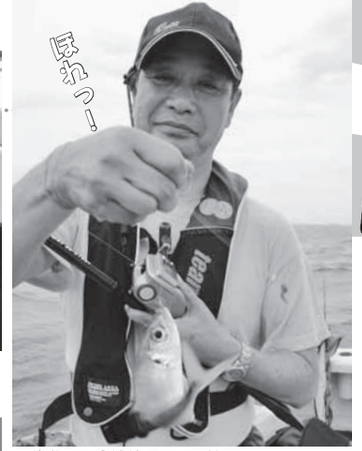
**釣り過ぎレンジャー 三石 忍**（みついししのぶ）
湾フグやタチウオなど得意とし、釣りオヤジを圧倒する釣果をたたき出しその自信を打ち砕く魚食系女子。最近は一つテンヤのマダイにぞっこん。

**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。




▲ポイントへ向かう途中、橋脚の下をギリギリで通っていく船に驚きまくりのアヤネ&ユミコちゃん。キャーキャー言ってました






▲移動した富津沖では、開始早々に良型がバタバタとヒット

▲吉野屋ではレンタルタックルが1組500円。コマセカゴ&オモリは船宿で無料貸し出ししてくれる（なくしたら実費です）

## シェイキング釣法で女子にいいところを見せるつもりが……

んんが、なぜだか釣れない。ふとアヤネとユミコちゃんを見ると、いまにも寝そうになっている。このままではイカ～ン。こんなときこそオイラが釣って自慢……じゃなかった、2人をヤル気にさせなければ！

で、基本的な誘いではアタリが出ないようなので、オイラはシェイキングで探ってみることにした。シェイキングとは、まず底ダチを取ったらコマセを振らずに指示ダナに合わせる。次に竿先を小刻みに振り、時折ポーズを入れてアタリを待つというもの。

こうするとコマセカゴからコマセがポロポロ、ポロポロと少しずつ出て、潮が速いときや、当日のようにアジの活性が上がらず、どうにも釣れないときに結構釣れたりする。そういえば激シブの日にコレで竿頭になったことがあったっけ（本当）。

で、さっそくやってみると、いきなりブルルッとアタリ。

フフフ……。

「2人とも何やってたの？　アジ釣れるじゃん！」と自慢げにアヤネ&ユミコちゃんに言いながらリールを巻いていると、「イヤな感じーぃ」とすっかり仲のよいお2人さん。

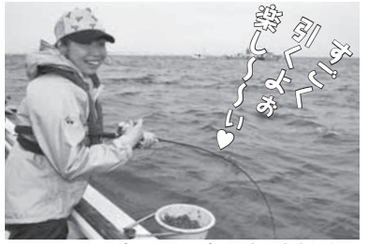
そんな2人を尻目にポーンと魚を抜き上げると、アジのハズが釣れたのは小さなイシモチ。レディー2人は、鬼の首を取ったかのように、「アジじゃないじゃん、ウソつきー。本当に釣りウマいの？」と総攻撃。隣のご夫婦にプッと笑われる始末。ケッ、クソガキどもが、今に見てやがれ……。

じゃが、その後もアジの食いは立たず飽きちゃったアヤネは、「おいちゃんの部屋ってすごく汚くて、タバコ臭くて、変な本とか落ちているんだよ」と、ユミコちゃんに教えていやがる。いいんだよ、そんなこと言わなくて……（その程度でよかったじゃないか）。

そんなこんなで時間は過ぎ、残り時間は1時間を切った。もう今日はダメかと思っていたが、突然シェイキングで釣っていたアヤネ&ユミコちゃんにアタリが出始め、ユミコちゃんは4尾、アヤネは6連続でアジをキャッチして大興奮。

見れば周りの人もポツポツながらアジをゲットして、午後3時半に沖揚がりを迎えた。

ん？　アレ、コーチ役に徹し




▲キュキュンと突っ込むアジの引きは素直に楽しい。だれもがハマっちゃうライトな釣りです
▼ユミコちゃんもおいしそうなアジをキャッチして、ニッコリ。頭の中はアジフライでいっぱいだった模様

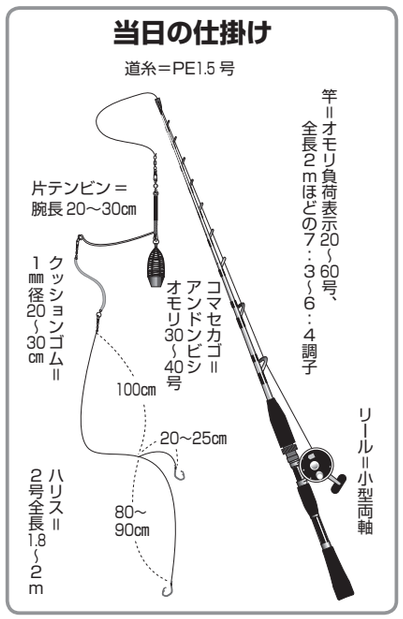
▲30センチ級のアジも飛び出した富津沖。今日はもしや最高の日になるんじゃ……と、思われたが時合はあっという間に終了

▲アヤネが初めて自分で誘いをかけて釣った1尾。メチャクチャうれしかった様子

### 試してガッツン？ Bグル的ハウツー！

アジを取り込むときはアンドンビシをコマセのオケに入れ、竿を置いたらハリスをたぐって船内へポーンと入れるのでありますが、できるだけアジに近い位置までハリスをたぐって、ソフトに抜き上げるのがバラシを防ぐコツ。焦ってテンビンに近いところをつかんで抜き上げようとすると、なかなか船内にアジが入りやせん。また、強引にやると口切れでポチャンと逃げていくので注意でありやす。

### 当日の仕掛け

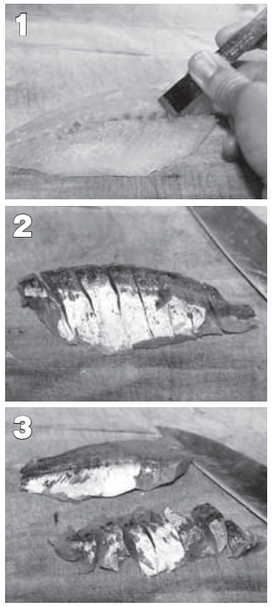



★次号の『つり情報』は7月31日（土曜日）発売です！

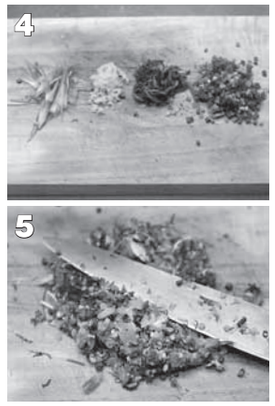
簡単でウマイ料理が看板です

# 立ち呑み処 Bグル水産

## 東京湾奥深川より入荷しました〜！ アジの刺身&たたき



◉定番だけど、やっぱりうまいアジの刺身&たたき。残った背骨は骨せんべいすると、ビールや「なっちゃん」にもピッタリ！



4：薬味をすべてみじん切りにする
5：アジの身の薬味を合わせて、軽く身を切りながら包丁でたたけばたたきの完成

今回の取材で得た釣果は、アヤネとユミコちゃんが釣ったアジ10尾とオイラが釣ったイシモチ、そしてシコイワシ多数。

オイラは1尾もアジを釣っていないので、アジの料理法を決定する権利はありませぬ。

そこで、アヤネにどう食べたいかたずねると、「たたきと、お刺身がいっぱい食べたい！」との要望。「んじゃ、手伝え」と一緒に調理して骨せんべいも作って食べさせると、アヤネは大好きな「なっちゃん」をグビグビやりながらオイシー！ を連発。大満足だったようであります。

オイラも横からつまむと、いやはやウマイのなんの！ 脂が乗った身がプリッと口の中ではぜる瞬間は、たまらんもんがありやす。そのうま味をたっぷりと味わいながら焼酎をチューチューしたかったのでありやすが、2〜3口食べたらアヤネにジロリとにらまれたので、アジはやめてシコイワシの刺身で飲んだくれやした（これもうまいんだ、実は！）。

### 作り方

1：刺身はアジを三枚におろして皮を引き、腹骨をすき取って血合骨を骨抜きで抜く
2：食べやすい大きさに切ってツマとともに皿に盛る
3：たたきは皮を引いて腹骨を5ミリ幅くらいに切り分ける（アジが大きい場合は血合骨を取り除く）

◉材料◉
アジ。薬味＝オオバ、ショウガ、万能ネギ、ミョウガ、すべて適量

◀おいちゃんアジ釣れないのぉ？ コレ（シコイワシ）ならいっぱい釣れるよぉ〜♡

### ノブ板コラム

アジを刺身やたたきにしたら、残った骨をぜひ骨せんべいにしてみてくだされ。骨に塩をして30分ほど冷蔵庫に入れておき、小麦粉を付けて低温〜中温で2度揚げにすると、これがマジウマ。ビールにメチャクチャ合いやす。それと外道で釣れるシコイワシは釣れたらすぐに氷と海水が入ったクーラーに入れ、帰宅後はウロコを取り、手開きで中骨をとってショウガじょう油で食べてみてください。抜群にウマイッスよ。

### 魚食系女子隊員より一品！ アジフライサンド by ユミコちゃん

★「釣りたてのアジで作るアジフライは、ビックリするほどウマいよ」と、隊長が言っていたので、さっそくフライにしてアジフライサンドを作ってみました。

食べてみた感想なんですが、サクサクの衣に包まれたフワッとしたアジの身が最高においしくて、今まで食べていたアジフライはなんだったの？ って感じ。驚きです。作り方はサク取りしたアジの身に軽く塩&コショウをして、小麦粉、タマゴ、パン粉を付け170〜175度の中温で揚げればアジフライのでき上がり。これをサラダ菜と一緒にパンに挟んでタルタルソースをかければ完成です！

◉当日のトップは、なかなか釣れないなか15尾の良型アジをそろえた江東区の宮内啓悟さん。見事な腕前でした。さすがッス！

▶隊長がエラそうにアジだと言って、釣った魚がイシモチだった瞬間。アヤネのイタイ顔が印象的です。しかもこのときカメラが故障、写真が白くブッとんじゃってます。嗚呼……

◀15センチ級のアジも脂が乗って超美味。一度食べたら忘れられないおいしさです

ていたとはいえ、オイラってばアジを1尾も釣ってないじゃん！ ウーム、とりあえず北千住のスナックのお姉さん（妖怪とも言う）に慰めてもらおう。

**ダメだったのは当日だけ。子供も楽しめるライトアジはこれから最盛期!!**

結局この日のは15〜30センチ級のアジがトップ15尾で、「ここ最近で一番よくない日になっちゃいました。ゴメンナサイ」と船長。

いやいや、釣りのことだから釣れない日もあって当然。しかたありませぬ。

でもどうやらダメだったのは当日のみだったようで、後日、吉野屋のHPを見てみると、オイラたちが釣行した翌日は15〜33センチのアジが20〜61尾と絶好調！ その後も順調に釣れ続いている。Bグル隊が出向くと、魚が姿を消すというウワサがちょっと真実味をおびてきたように思いやした。

そのうち「Bグル隊の取材で……」と船宿に電話すると、「あー、その日ウチは臨時休業だから、また今度にして！」と、言われたりするのかなぁ。船長さん、見捨てないでください。

さて今後でありますが、「夏は釣果も安定して、水深7〜15メートルの浅いポイントでお子さんも十分に楽しめると思います」とは、この日なんとか釣らせようと奮起してくれた大森健吾船長。

20センチ級を中心に、30センチクラスがバリバリ掛かるような日もあるそうなので、皆さんも家族やカップルで出かけて、アジの小気味いい引きと、抜群の味を堪能してくださいな。

さて、アヤネの成長ぶりですが、中盤を過ぎたころにはコマセを詰めるところから仕掛けの回収まで、一連の動作を1人でできるようになったのは驚き。「おいちゃん、自分で釣ったよ！」とうれしそうに言う顔はなんともよく、好きなことに対する子供の集中力って、スゴイなぁと、思わず感心しちゃいましたよ。

なお本誌32ページにライトアジの基本ハウツーをオイラがまとめてみたので、ぜひご一読を。これを読んで釣行すれば絶対、イヤ、おそらく、たぶん、きっと、爆釣できるハズ。だれも読まなかったりして……。

◀アヤネも中盤を過ぎるころには釣り方の一連の手順をこなすように。コマセを詰めるのもお手の物でやんした

▼アヤネは最後にシェイキングで良型を6連発して大喜び。「終わりの時間延ばせないの？」と隊長にせがんでました

INFORMATION

### 東京湾奥・深川 吉野屋

☎03・3644・3562
（詳細は巻末の情報欄参照）

▶料金＝ライトアジ乗合9,500円（エサ、コマセ、氷、仕掛け1枚付き）
▶備考＝出船7時。レンタルタックル1本500円。東西線木場駅より徒歩2分。ほかタチウオへも

大森 健吾船長
（彼女募集中！ ヨロシク）

あっぱれ！Bグル推薦メ！（そっと薬師寺）

### 帰宅後はみんなで調理してアジパーティー

帰宅したら家族みんなでアジを調理して、アジパーティーなんていうのも楽しいもの。竹田家ではアジの皮をむくのは、もっぱらアヤネの仕事。アジの頭を落とし、背と腹に切り目を入れた状態でアヤネに渡すと、ペリペリとおもしろそうに皮をむいてやす。

この方法だと、ゼイゴごと皮が取れるので早いし、子供でも失敗ないのがいいところ。

三枚におろしてから、子供に皮をむかせようとすると、身を握り締めてグチャグチャにしてしまうので、この方法をおすすめしやす。嗚呼、早く三枚おろしができるようにならないかなぁ。そうすると おいちゃん楽なんだけどなぁ。

▲みんなでやると楽しいよ！ byアヤネ
◀背と腹に切れ目を入れて皮を剥くと、ゼイゴごと失敗なく皮が剥けやす