

60歳サラリーマン！長尾さんマイボート購入作戦♪ その17

皆さんこんにちは！
 前回のお話は、釣りに行く為の基礎知識を少しですが話しましたね。
 少しの話で全てを知るには奥が深すぎますね！
 奥深いから釣りは楽しいとも言えます！
 さー長尾さんはボートフィッシングに行かれたのでしょうか！



お母ちゃん！こないだは無理言って講習会参加させてもらって
 ほんまおおきにやで～！
 デビル渡辺さんの講習会のお陰でさあ
 ワシ…もう達人の域だわ。

ちょっと…なにが達人の域よ……
 太刀魚以外の魚知らないじゃないのさ！
 スーパー玉出でサバ見て
 『このアジ旨そうだね！2匹おくれ！』って恥かいて…
 魚の種類も知らないで、何が達人よ！情けない！



ワシは目が覚めた。愛妻の助言は馬の耳に念仏のように
 ワシの右耳から左耳へ疾風の如く駆け抜けた。
 そしてすぐ忘れて元のワシに戻った。
 またいつものパターンでボートショップへ走るんだな。

さすがアンタ！なんか悟った男の表情ね！
 サッパリして何事も無かったように穏やかね！



お母ちゃん。ワシはもう一点の曇りも無いんだわ。
 お母ちゃんの助言はワシの右耳から全身を駆け抜け
 左耳から抜けていったんだわ。
 もう解脱した気分です。はいはいはいナムー。



悟りの境地に達した長尾さん。
 三蔵法師が天竺へ目指すように、ボートショップ芦屋を目指します。

私に魚の種類を教えなさい。の巻

長尾さん『岩橋大僧正！岩橋大僧正はおられまするかああああ！』
 岩橋店長『大僧正ってなんやねん…誰も居ません。帰ってください。』
 長尾さん『ちょっ…ちょっと！ちょっと待ちなさいって！拙僧でござる！』
 岩橋店長『キャラ設定が無茶苦茶ですね…対応の仕方がわかりません。』
 長尾さん『すぐ慣れるから我慢しなさいよ。』
 岩橋店長『ではお気をつけてお帰りください。』
 長尾さん『ちょっ…ちょっと！待ちなさいよ！大切な話があるのよ！』



長尾さん『ワシに魚の種類を教えてつかあさああああああい！！』

岩橋店長『どないしたんですか今頃種類って……』
 長尾さん『こないだの釣り講習会は実に楽しかった。
 デビル渡辺さんが色々な魚の名前を出して話してたけど……』
 岩橋店長『まさか……はいはいはいはいはい♪と相槌打ってたのに……』
 長尾さん『まったく何の魚の話か分かりませんでした……』
 岩橋店長『ふんぞり返って知ったかぶりしてたんすね。帰ってください。』
 長尾さん『待つてつかあさい！殿下！殿下ああああ！』
 岩橋店長『誰が殿下やねん…もう付いていけない……』



いわちゃんの掲示板。

皆さんこんにちは！
 ボートショップ新店長の岩橋です。
 魚の種類や名前って大切ですよ！だってね！
 知らずに触ると、大怪我や死に至る魚もいるんですよ。



岩橋店長『身近な危険生物を少し紹介しますね。』



ソウシハギ
 フグの70倍もの毒があります。
 関西の海でも捕獲されています。



ショウサイフグ
 瀬戸内海側では好んで釣られ
 鍋や刺身で食べられます。
 専門店調理してもらいましょう。



ゴンズイ
 ヒレに毒針を持っています。
 刺されると焼付く様な痛みが走ります。
 食べると美味だそうです……



アカエイ
 尾に毒針を持ちます。
 刺されると激しく痛みます。
 ジギングで掛かってくることある。



アイゴ
 それぞれのヒレに毒針があります。
 刺されるとジンジンと痺れ痛みます。
 最近では大阪湾でも釣れてます。



オコゼ
 刺されると猛烈に痛いそうです。
 小さなハオコゼは良く釣れますね。
 ハオコゼならば耐えられる痛みです。
 刺されないことが一番ですね。



キャプテン☆長尾の 私に魚の種類を教えなさい。の巻



岩橋店長『さて長尾さん！魚の種類や名称を勉強しましょうか！』
長尾さん『うむ。右の耳から左の耳へ抜けないように頑張るよ。』
岩橋店長『あたりまえだよ。真面目に聞かないとグーで脳天ゲンコツしまっせ。』

今回ご紹介した魚の写真や情報は、以前ヤンマー便りでご紹介しました『明石浦漁業協同組合』さんのホームページ参考とさせて頂きました。明石浦漁業協同組合さんのホームページでは、お魚情報が満載ですよ。明石浦で水揚げされた鮮魚を購入する方法や調理方法も紹介されていますよ。ぜひ『明石浦漁業協同組合』でネット検索してみてください！



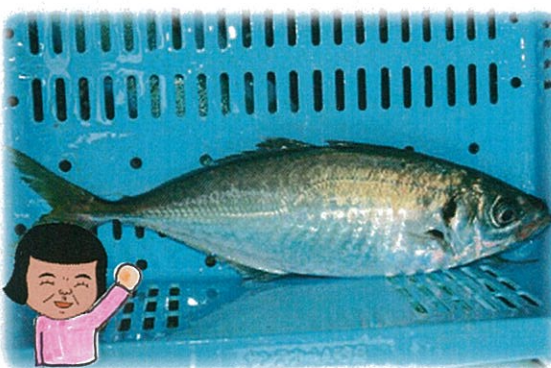
マルアジ
7~10月頃の釣り対象。
マアジに比べると味は落ちますが、タキやナメロウにすると絶品です。マアジとの違いは、側線がマアジよりストレートです。
尾の付根に小さなヒレがあります。



メバル
3~5月の対象魚ですね。
釣って楽しく、食べて美味しい人気の高い魚ですね！
残念な事に、非常に成長が遅く釣り続けると消えてしまいます。30センチ成長するのに10年必要。幼魚はリリースしましょうね。



スズキ
年中いますが、美味しいのは5~10月頃ですよ。
初夏のスズキは洗いにすると抜群。呼び名は地域差もありますが、小型はセイゴ
40~50センチはハネ
60センチ以上はスズキと呼ばれます。



マアジ
7~10月頃の釣り対象。
マアジはズバリ言いますと・・・旨い！
特に脂がのった金色がかかった物は絶品ですよ！
マルアジとの違いは、側線が大きく湾曲しています。



ガシラ
地域名が色々ありますね。
カサゴやアラカブなど色々です。年中釣れますが、冬に狙うことが多いですね。
煮付け、唐揚げが人気です。大物は刺身にしてみてください！めちゃうちゃ旨いです！



サワラ
7~12月の釣り対象魚ですね。
1mを前後になるとサワラと呼ばれそれ以下はサゴシと呼ばれます。傷みやすい魚ですので、釣ったらすぐにシメてクーラー保存です。炙り、味噌漬、粕漬が絶品。是非チャレンジしてください！



ブリ
7~12月に楽しめる釣り対象魚。
ツバス、ハマチ、メジロ、ブリと成長に合わせて呼び名が変わります。釣りの醍醐味や旨さを求めると、晩秋から初冬のブリが人気です。



マダイ
おそらく何時でも居ます。ですが、釣って食べて最高なのは9~12月ですよ！
越冬前に栄養を蓄えたマダイは脂がのって最高です。春は桜鯛、秋は紅葉鯛として明石浦漁協で大切にされています。



ゴマサバ
瀬戸内海、大阪湾では梅雨の頃に釣れ始めるゴマサバが人気です。マサバより美味しいと言われキズシヤ刺身で食べられます。帰港まで活かし港でシメます。寄生虫は魚が死ぬと、内蔵から身に入るの、シメて内臓も取る人が



キス
7~9月頃に数釣が楽しめます。サイズも徐々に大きくなりますね。20センチあれば満足なサイズですがいつか釣りたいヒジ叩き！
30センチ級のキスもいるんですよ！キスは天麩羅や刺身が最高ですね。



タチウオ
9~12月の釣り対象魚
とにかく人気の高さではNo.1
釣って楽しく、食べて美味しい！指4本！指5本！と1mオーバー目指して楽しまれています。塩焼きや刺身の美味しさは絶品。長尾さんの大好きな魚ですね！



アブラメ
冬の低水温で高活性になります。しかし脂がのって美味しいのは夏ですね。
昔は良く釣れましたが、近年の高水温で激減しています。大型のアブラメはボンと呼ばれ、刺身や煮付けが最高です。夏のアブラメは鯛より高級です。