

盛川
宏

釣遊記

ちゅう

ゆう

き





中公文庫

ちようゆう き
釣遊記

定価はカバーに表示してあります。

1998年10月3日印刷

1998年10月18日発行

著者 ^{もり かわ} 盛川 ^{ひろし} 宏

発行者 笠松 巖

発行所 中央公論社 〒104-8320 東京都中央区京橋 2-8-7

TEL 03-3563-1431(販売部) 03-3563-3664(編集部) 振替 00120-4-34

©1998 CHUOKORON-SHA, INC. / Hiroshi Morikawa

本文・カバー印刷 三晃印刷 用紙 王子製紙 製本 小泉製本

ISBN4-12-203267-9 C1195

Printed in Japan

乱丁本・落丁本は小社販売部宛お送り下さい。送料小社負担にてお取り替えいたします。

中公文庫

ちょう
釣

ゆう
遊

き
記

盛 川 宏



中央公論社

目次

I 釣るは美味し

豪華鮓釜飯

こうふくてんちや

口福天茶

ただしいみずなます

正調水臈

うなぎ

食いだおれの街

夏味小鰻

雑炊考

しょうさいゆく
正才河豚善哉

野締めのおすすめ

58 52 46 40 34 28 23 17 11

II

東西ベラ談義

鯛と野締め考

珍味イサキの白子

釣るは楽し

偽物退治にせもの

麦藁問答

鉦叩かねたたき

タコおやじ

化け釣り記

隠岐の変わりふかせ

船酔い克服への一考察

怪魚二題

120	114	109	104	98	92	86	81		74	69	63
-----	-----	-----	-----	----	----	----	----	--	----	----	----

III

懐かしの穴釣り

妙技トビすくい

仕掛け考

釣るは可笑し

“女丈夫”^{じょじょうぶ}釣り師の怪挙

夕まづめ色話^{いろばなし}

ガス抜き善哉

魚つり談義

幻釣り記

明釣り論

釣り船のトイレ今昔

ビギナーズラック

186 181 175 169 163 157 151 145

137 131 126

はじめての一尾

河豚毒奇談

港のサティアン

烏賊の感電死事件

あとがき

解説

安部 譲二

192

197

203

209

215

219

釣遊記

I 釣るは美味し

豪華鮓釜飯

いやあ、釣れたのなんの、こう書くと「また、また、嫌味なヤツ」というそしりを免れ得ぬかも知れない。

だがホントにホントの話なのだ。

このところいささかヒラメに食傷していた。これとても嫌味だが、ボクは本来「三月ビラメは食わぬ」主義なのである。

だからあまりヒラメ釣りには行かず、もっぱらアラに拘泥して、「遠州灘でもアラが釣れる」という話に飛びついて、竿をかついで出かけたのである。

出かけた先は浜松に近い福田（かた）の港だ。カツオやイカの切り身エサをつけて水深一五〇メートルに沈めたのだが、アラはさっぱり口を使わない。釣れるのはカサゴとオニカサゴばかり。

これで外房も含めてアラは今年是三連敗だった。

「それじゃ、焼津からヤリイカ釣りに行こう」と静岡第一テレビの小宮山ディレクター。

焼津小川^{こがわ}港から船を出して石花^{せのうみ}海へ。実は四月十七日のゴールデンタイム、午後七時からオンエアする「釣れて満腹駿河湾・春編」の収録だったのだ。

ヤリイカは次から次へと乗りつづけた。五〇センチもあるジャンボがギューン、ギューンと竿を絞り込み、ロケは大成功。

その余勢を駆って南伊豆へと繰り出したのである。下田よりまだ先の弓ヶ浜というところ。ここに「モキ丸」という変わった名の船宿がある。

「モキとは、もしかしてモキットンのこと？」と聞くと、

「うひゃーあ、どうして知ってるの？」と船宿のおかみさん。

「屋号でしょ。茂吉という名で、それでモキットン、つまりモキチドンがモキになったというわけだ」というと、おかみさんびくりしてたけど、これは外、南房と同じ。ヨゼミもしくはヨゼムが与左衛門。モゼムが茂左衛門という具合だから、それにならったまでのお話。

川筋から沖へ出て三〇メートルの浅場でイワシを落とし込む。ちょうど白浜沖だ。北東の強風で船は揺れに揺れるが悪名高い？大原沖よりはいい。だが朝の一番、二番、ヒラメは一向に口を使わない。「潮が動かない。そのうち動くだろ。それまで待とう」と山田船長サン。

そのとおりだった。午前九時ごろだったか、置き竿の先がピクン。そのまま糸を引き出して送り込む。持った竿尻に魚信が来た。「それっ」とばかりそつと聴きあげるとギョーンがギョーン、ギョーン。一・五キロの良型だ。船中で喚声があがる。そのままイワシをつけ替え沈めると、すぐさまキュン！ まさに吉兆だ。

「このまま行ったら十枚も……」と、みんな大元氣、大張り切り。

やってきた二枚目は一・八キロである。使ったイワシはまだ二匹。それでヒラメ二枚だから効率いいこと。潮が動き出したのだ。気合が入る。三匹目のイワシをつけてやるとすぐにギョーン。そしてあがったのが二キロ強。

な、なんとたった四十五分間のうちにヒラメ三枚だ。ヒラメなんて、といったものの、やっぱり食いつきや気分がいいもの。すると同乗のうら若いOLちゃんに一・三キロが、次いでその仲間の男性に三キロオーバーがきて、船上はまさに大フィーバー。

首尾は上々で、ロケは完全に大成功だったのである。

成功の原因は、大原のセオリである「底から一メートル切る」釣法がずばりの中したのである。みんなそれにならってくれて、わずか二時間で合計五枚。小ソゲはむろん、ソゲとてなしかった。

それで「ヒラメご飯を作る」とモキ丸のおかみさんがいう。コンブとカツオぶしでダシを取り、それを水替わりにしてヒラメめしを作るというわけ。タイめしと同じことだが、これはまだやったことがない。一・三キロのヒラメは大きな昔ふうの釜でもまるごと入らない。尾を切ってさらにふたつに切り分けて入れる。

奇岩が林立する磯辺でにわか仕立てのカマドを作り、ヒラメの大釜めしを作るといいうから豪快だ。海から吹くさわやかな風は潮の香りを乗せて運んでくる。

暖かい南伊豆はもう完全に春満開だ。海はみごとなまでに美しく、空気のおいしいことったら、ない。それにまじってヒラメめしの炊ける匂いがあたりにプン、プン。まさしくおいしいことこの上もないいい香りなのだ。

ビールを飲んでるうちに陶然としてくる。やがて炊きあがったヒラメの大釜めし。ヒラメは完全に炊きあがっている。それを取り出して身をほぐす。大骨、小骨を取り去ってもういっぺん釜に戻し、よく掻きまぜてさらにふたをしてむらせることおよそ五分。ふたを取ったらあたり一面にヒラメの芳香が匂い立ち、腹の虫がグーと鳴った。

タイめし、カサゴめしはこれまでに何回もやった。マツタケご飯を作るのと同じやり方である。けれどもヒラメめしはこんどがはじめてだ。

一升の米にヒラメ一枚だからご飯にはヒラメの身がいっぱいである。

なにしろお造りにしてもまだ生きているヒラメの身である。釣りたてのそれを、そのまますぐに釜めしにするなんて、まさにぜいたくきわまりない話である。豪快であり、さらに豪華でもあって、まわりはそれこそ、のどツバゴックン、だ。

ポン、ポン匂い立つヒラメめしを茶碗に盛りつけ、あつあつをふうふういいながら口に入れる。ご飯全体にヒラメの味がしみ渡っていて甘いのだ。それも決して嫌味な甘さではないところが、にくい。

タイめしのように赤っぽい艶やかさはないけれど、やや茶色っぽいご飯の色が野趣たっぷり。あたり前だ。磯辺でやる大釜めしだ。

野趣があるのは当然のことだが、こんな体験は最近珍しい。これもらんまんの春だからこそだろう。

海風が、さらにもうひとつのいい香りを運んでくる。早朝に掘り出してきたというタケノコで、すまし碗が作られてあったのだ。

ヒラメご飯にタケノコのおすましといえば、もう料亭の料理。それを浜で食べられると、いうのだから機嫌なのもいいところ。しゃきつとしたタケノコの味といい香りといいもう絶品だ。ヒラメご飯にぴったり似合って、伊豆の春をまるごと満喫する豪華けんらんさ