

吉野川を釣る！



(吉野川河口の風景)

こんにちは、さすらいの釣り人系河川管理者のNです。趣味のルアーフィッシングを通じて、吉野川流域の素晴らしさを皆様にお伝えできればと思います。

私は、ルアーでいろいろな魚を釣ることを趣味としていて、現在までに270種ほどの魚（淡水・海水・軟体動物含む）を釣っています。

今回、徳島に本当に久しぶりに勤務することとなりましたので、「吉野川でルアーにより何種類釣れるのか」に挑戦してみたいと思います。

現在18種達成ですが、今回は何種類釣れるでしょうか？

今年の夏の釣果をご紹介します。

今回は、河口域での小型メタルジグでの五目釣りをご紹介したいと思います。

メタルジグとは、鉛等の金属で出来たルアーで、1gから500gくらいまでと狙う対象魚により様々な大きさがあり、素材も昔は、鉛が多かったのですが、最近は、鉛、鉄、亜鉛合金、アルミニウム、タングステンと様々な素材が使われるようになり、ますます種類が増えてきています。

また、形も変化しており、昔は早く沈めるために後方重心型が多かったのですが、最近は、ひらひらと沈むよう左右を非対称にしたタイプが人気となっています。





今回は、河口域で色々な魚を狙おうと1g～10gくらいのジグを中心にセレクトしました。

釣りは、割と簡単で投げて、底まで沈めて、ちょんちょんとリズムを付けてしゃくり上げるだけです。表層までしゃくり上げて来たら、また底まで沈めてを繰り返すだけです。

場所は、流れの当たる所、流れがよれる（流れの裏側）を中心に探ると効率が良いです。

簡単にいうと、地形の変化（岬状地形、ワンド地形、急深、かけ上がり）、マテリアル変化（岩礁、砂、泥、人工物）している場所を狙うと良いでしょう。

タックルは、5ft～9ft（1.5m～3.0m）くらいのバス、メバル、アジ用が良いです。ラインは、PEの0.1～0.3号くらいが使いやすいです。最近は、極細PEも安くなってきたので、是非、PEを使ってみましょう。

PEは、他の素材のライン（ナイロン、フロロカーボン、エステル）に比べて、伸びが少なく強度が高いため、魚が触るだけで当たりが分かり、集中力が持続するため本当にお奨めです。

対象魚は、そこにいる魚全てといってよく、たいていの魚が釣れます。

季節は、春と秋が数多く釣れますが年中釣ることが出来ます。



ながながと釣り方を書いて来ましたが、お待たせしました。

それでは、実釣編です。今回は、数回に渡り吉野川の河口域でジグを投げてみた釣果をご紹介します。



まず最初は、マサバです。マサバは、年により異なりますが、夏頃イワシの稚魚等を追って沿岸に姿を見せます。

ルアーをアクションを入れながら素早く動かすと食いついて来ます。ただし、群れの移動が早く群れの位置を探ることがキモになります。

サイズの割には、良く引いてとても楽しい魚です。この日は、群れが来ていたようで、投げる度にヒットして一つのルアーに二匹掛かるなど本当に入れ食い状態で釣れました。

入れ食い状態だった 20cmほどのマサバ



7 cmほどのマアジ

次は、マアジです。マアジは皆さんにはおなじみの魚と思いますが、夏の初めに豆あじが接岸します。この頃サビキ釣りでもよく釣れますので経験した人が多いのではないのでしょうか？

基本的に、アミなどのプランクトンを食べていますので、ジグで釣れることは稀ですが、今回は、小魚を盛んに追いかけているようで数匹釣ることが出来ました。

大型の群れが、小魚を追うこともあり、私も35cmオーバーを数多く釣ったこともあります。

次は、アカカマスです。この魚は、ゴールデンウィーク頃、産卵に来た親カマス（30～40cm）が釣れ、少しして夏にちびカマスが釣れ始めます。始め10cm程度の鉛筆サイズですが、秋には20cmを超える干し物サイズになって楽しませてくれます。

カマスには、日本では10種類ほどの種類が生息しますが、四国ではアカカマス、ヤマトカマス、タイワンカマスが多いかな？

黒潮に乗って、1mを超えることもあるオニカマス（バラクーダ）なんかもたまに来るようです。

こいつも、移動が早く群れを探すのがキモです。



15 cmほどのアカカマス



めったに釣れないヒイラギをゲット

次は、ヒイラギです。この魚は砂泥質の底に棲む魚で、伸びる口を使って底に棲むゴカイ等を食べていますので、ジグでは釣りにくい魚です。

私も今まで2匹しか釣ったことが無かったのですが、この日は連続で2匹ゲットすることが出来ました。基本的に底生魚なので底付近をこづくように引いてくるのが有効です。

高知では、ニロギといい干物にして炙って食べています。酒の肴に最高とか！

小さい割にネットでは、美味とされていて刺身もいけると評判になっています。



令和元年夏には、吉野川河口に沢山いたツバス

次は、再掲のブリの若魚（約20cm）です、このあたりでは、ツバスですかね？

この魚は、出世魚で関東では、モジャコ→ワカシ→イナダ→ウラサ→ブリですが、関西では、モジャコ→ワカナ→ツバス→ヤズ→ハマチ→メジロ→ブリとなります。また、四国でも各県で呼び方が違い、その地方毎の呼び名があるので紛らわしいことこの上ないです。

こいつも、群れが早く群れを見つるのがキモです。

次は、河口のコンクリート護岸の水たまりで釣れた。アゴハゼです。

この魚は、海岸のタイドプールによくいて、何にでも興味を示して、食いついて来ます。しかしながらサイズが5cmくらいと小さくルアーで釣るのはなかなか骨がおれます。

このときも、釣るのに30分くらいかかってしまいました。



護岸の水たまりにいた5cmのアゴハゼ

<タックルデータ>

ロッド：メバルロッド 8.6f (2.5m)

リール：ダイワ 2000番

ライン：PE 0.3号

リーダー：700かボツ 1.5号

ルアー：メタルジグ 1g~10g



今回の釣果の一部

続いて料理のコーナーですが、今回は、量が多かったこともあり釣友にプレゼントして料理してもらいました。

釣友は、フライにしていたのですが、捌かずに小麦粉をまぶして素揚げにして、塩をふっただけでも十分美味しく頂けます。

釣ったばかりの小魚は、揚げることにより種類に限らず美味しく頂けますので、挑戦してみてください。

※素揚げにする場合は、小麦粉をビニール袋に入れそこに小魚を入れて振ると簡単に小麦粉をまぶすことができますよ！



今回は、夏の吉野川河口のメタルジグによる小物釣りをご紹介しました。数回、河口部を釣り歩きましたが、ポーズ（釣れないこと）もなく、様々な魚が釣れました、サバ、カマス、ツバスなどは、秋まで居ると25～30cm位に成長して楽しませてくれます。

この投稿が掲載される11月には水温も下がり、魚種が変わって、また違う魚が釣れるようになります。

また、サワラ・ブリ・タチウオといった美味しくて大きい魚が釣れる季節となりますので、皆さんも誘い合って釣りに行ってみたいはいかがでしょうか。

今回、5魚種ゲット。通算23魚種となりました。さて次は何を狙おうかな？

釣り人Nのお魚紹介コーナー



<マサバうんちく>

ススキ目 サバ亜目 サバ科 サバ属 マサバ

棲んでいるところ:海水魚 北海道オホーツク海沿岸～九州南岸の日本海・東シナ海・太平洋沿岸、瀬戸内海、屋久島。朝鮮半島南岸、済州島、台湾、フィリピン、太平洋カリフォルニア沿岸。

沿岸から水深100m以深まで。私も足摺沖40kmの水深200mでも釣ったことあり。

大きさ:50cm前後になる。

食べているもの:動物食性で小魚、甲殻類、多毛類などを捕食する。

食べ方:汁、刺身(締めサバ)、煮付け、焼く(塩焼き、幽庵焼き)、カルパッチョ、汁。旬は秋から冬

・フランド化されており、金華サバ・松輪サバ・関サバなどが有名。

・似た魚にゴマサバがいる。土佐清水のゴマサバがフランド化されている。

・小さなサバは、天ぷら、唐揚げくらいにしか出来なくて今一ですが30cmを超える頃から美味しくなく様々な料理で美味しく頂けますが、30cmを超えると沖に出て行ってしまいなかなか岸からは釣れなくなってしまう。

<マアジうんちく>

ススキ目 ススキ亜目 アジ科 マアジ属 マアジ

棲んでいるところ:海水魚 北海道全沿岸～九州南岸の日本海・東シナ海・太平洋沿岸、瀬戸内海、屋久島、東シナ海大陸棚域。沿岸から沖合の中、下層。

名前の由来:味がいいからアジと言われているとの説が有力。

大きさ:50cmに達するが、良く釣れるのは30cm程度まで

食べているもの:食性は肉食で、動物プランクトン、甲殻類、多毛類、イカ、他の小魚などを捕食する。

食べ方:刺身、たたき、塩焼き、煮付け、唐揚げ等どんな料理にしても美味 **旬は秋から春**

・フランド化されており、関アジ、岬(はな)アジ、瀬付きアジなどが有名

・似た魚にマルアジ、メアジ等沢山いる。またマアジにも回遊型・居付き形で色、体型が違うこともあり同定は難しい。徳島でサビキ釣りで釣られているのは殆どマアジの居付き型と思われる。

<アカカマスうんちく>

ススキ目 サバ亜目 カマス科 カマス属 アカカマス

棲んでいるところ:海水魚。北海道～九州南岸の日本海・東シナ海・太平洋沿岸、瀬戸内海、屋久島、奄美大島、沖縄島の比較的浅場。

大きさ:40cm程度になる。沖合の水深100以深のものは50cmを超えるそうだ。

食べているもの:多毛類、甲殻類、軟体動物、小型魚類などを食べる動物食性。

食べ方:干物、焼き物(木の芽焼、幽庵焼き)、天ぷら、ソテー、等 25cm以上あれば刺身もいける!

刺身にする場合は、鮮度が落ちやすいので、必ず活け締めにした方が良い。 **旬は晩秋から初夏**

<ヒイラギうんちく>

ススキ目 ススキ亜目 ヒイラギ科 ヒイラギ属 ヒイラギ

棲んでいるところ:海水魚、青森県～九州南岸の日本海・東シナ海沿岸、宮城県～九州南岸の太平洋沿岸、瀬戸内海、沖縄島。朝鮮半島西岸・南岸、濟州島、台湾、浙江省～広東省の中国沿岸の内湾、汽水域に多い。

大きさ:10cm前後になる。

食べているもの:肉食性で、多毛類や甲殻類など小型のベントス(底生生物)を食べる。

食べ方:煮つけ、汁、塩焼き、刺身、唐揚げ、干物。HP等では、高評価 **旬は春から夏**

・釣り上げるとギーギーと鳴く。

<アゴハゼうんちく>

ススキ目 ハゼ亜目 ハゼ科 アゴハゼ属 アゴハゼ

棲んでいるところ:海水 潮間帯のタイドプール、北海道南部～日本各地。朝鮮半島南岸。

大きさ:最大でも8cm程度。

食べているもの:雑食性で、藻類や小動物を食べる。

食べ方:一般的に食用にしない。

・似た魚にウキゴリ、シマウキゴリ、イサザ、ドロメ等がいる。非常に似ており同定は困難。今回は、護岸の水たまりにいたことと、腹びれ、尾びれに黒い点列があること、尾びれに白い縁がないことで同定しました。

・岩礁海岸でよく観察できるので、磯遊びした際に目にしたことあるのでは?