

吉野川を釣る！【番外編】



(椿泊の眺望)

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280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。

と、書いておりますが今回は、番外編で2019の冬に椿泊へ遠征したときの釣果をご紹介します。

私はルアーで珍しい魚を釣ることを趣味としております。

2019年、現在狙っている魚にアマダイ、イトヨリダイがいます。アマダイ、イトヨリダイは、砂泥質の深い海底に棲み、秋から冬にリアス式の海岸で良く釣れます。ただし、餌釣りですが・・・・

ゴカイやエビなどを食べているため、ルアーで釣ることは困難でした。

しかし、最近では鯛カブラというルアーが開発（漁具を改良したもの）され、最近



もともと漁具であった鯛カブラ

では数は釣れませんが、狙って釣れるようになっているようです。

そこで、愛媛県南予で通っている場所と良く似た地形を徳島県で探すと南部の椿泊があるではないですか？

文献を漁ると蒲生田岬付近では、イトヨリが漁獲されているのでアマダイ、イトヨリはいるようです。

そうとわかれば、早速釣行です。

徳島から国道55号で南下し、阿南市福井のあたりで、県道287号に乗り換えズンズン進みますときれいな海が見えてきました。

早速、良さそうなポイントを見つけるルアー（根掛かりが怖いので100円ショップのジグ）を投入します。

すると1投目から何かが触ります。

根掛け防止のため、シングルフック2本にしているため、掛けりが悪く、ヒットはするのですがバレまくりです。

3ヒット後にやっと取り込むことが出来ました。いつものワニエソ君です。

今回は、裏ミッションで、冬場の分の酒のつまみをエソで作ろうと思っていたので、ホクホクしながらバッグに収めます。

エソで何を作るのかというと、「カリカリの干物」なのですが、これが絶品で冬場の長い夜のお供に最適です。沢山作って、冷凍しておくと長く保ちますので重宝します。冷蔵で2週間、冷凍で半年ほど保ちます。



風光明媚な椿泊



バラしまくった末にゲットしたワニエソ



アナハゼに良く似たキリンアナハゼ

その後も、投げればエソ、また投げてもエソという状態が続き、バッグの中にはドンドン、エソが溜まっていきます。

あまり沢山釣っても、干す場所にも限りがありますので、方向転換し、小さな漁港を小さなルアーで探って見ます。

港の中の障害物を細かく探っていくと、大きな岩の影から、飛び出して来た茶色の物体が！ それは、少し珍しいアナハゼの一種、「キリンアナハゼ」でした。

アナハゼの一種だけあって、冬場でも元気いっぱいで、しかもルアーを選びません。

ワームであろうとメタルジグであろうとスプーンであろうと岩とか海藻の際を探るとよっぽどのことがない限り、ぱくりヒルアーをひったくって行きます。

続いても茶色の魚がジグに反応します。次は、徳島初のアカメバルです。皆さん知っていますか？2008年に発表された論文で従来1種類とされていたメバルがシロメバル、アカメバル、クロメバルという3種類に分けられ、和名及び学名が確定しています。シロメバルとアカメバルは、生息地（湾奥）と体型も似ていて、小さいうちは区別をつけることが難しいです。小さい間は、胸びれ軟条数を数えて16本以下であればアカメバルです。

満潮も近づき、良い感じになってきたので、もう一度、岬に近い深いところを狙ってみます。

またまた、椿泊の細道を愛自転車で、岬方面に向かいいます。

ここで、本命用の鯛カブラの登場です。初めての場所なので根掛かり覚悟で投入しますが、やっぱりやってしましました！

たった2投でまあまあ値段の張る鯛カブラは、殉職されました。

ジグでは、ほぼ根掛かりなくきていただけに、ショックは図り知れません。

しかし、日も傾き時間はあまり残されていないこともあります。再びジグで探ります。すると大きな当たりが！



徳島県初の10cmほどのアカメバル



軽自動車でもぎりぎりの椿泊の細道



記録級のワニエソ

これは本命かと、慎重に巻きます。ぐいぐいと良く引き、期待は大きく膨らみます。姿が見える所まで来ると、「アレッ」細くて、茶色の物体が！大きな大きなワニエソ君でした。

55. 5cmもあり、これは私のワニエソ記録でした。少しだけ嬉しかったのですが、気を取り直して、岬に向かって探っていきます。

次の当たりも変な引きです。ほとんど引かず、今度こそ本命かと期待しながら慎重に巻き上げます。姿が見えるところまでくると赤い魚が見え今度こそ本命と更に慎重になりますが、上がって来たのは、良型のガガネ（カサゴ）でした。このサイズなら刺身に出来るのですぐに活け締めにしてクーラーに収めます。

※イトヨリダイ、アマダイは、ピンク、赤色をしている。



立派なお刺身になったガガネ

とうとう岬の先端まで来ましたが、釣れるのはエソばかり、日も陰って来たので、「最後の一投」またまた、変な引き、今度こそと思いましたが、南の方で良く釣れるコモンフグの大きなやつでした。

今回は、本命に出会えませんでしたが、椿泊は、景色・海の色が大変綺麗で、魚もスレを知らないウブなヤツばかりで大変瘾やされました。

今度は、鯛カブラを沢山持って再訪しようと心に決めて竿を置きました。



本命と勘違いするほどの引きをみせた
20cm オーバーのコモンフグ

結局、エソは12匹も釣れ、そのうちの捌きやすい大きさの5匹を持ち帰り干物にしました。



こんなところで釣りました。

<タックルデータ>

ロッド：メバルロッド 8.5 f (約2.6m)

ショアジギングロッド 9.6 f
(約2.9m)

リール：ダイワ 2500 番
シマノ 4000 番

ライン：P E 0.5、0.8 号

リーダー：フロカボソ 1.7、5号

ルアー：小物用ジグ 7g

100円ショップのジグ 28g

続いては、料理のコーナーです。 今回は、エソの干物とその際に作った刺身です。

①まず、内臓と頭を取り三枚に下ろします。三枚に下ろす際には、頭の方から包丁を骨に沿わせて、小刻みに動かしながら切り進めます。

②三枚に下ろした身を、適当な大きさ（7 cm程度）で短冊にします。

③その身を10%程度の塩水に30分付けます。私は、海水程度の辛さにしています。

④ホームセンターで600円くらいで売っている干し網で3日程度干します。

※この時、カリカリになるまで干すと、小骨が気にならなくなります。

⑤後は、軽く炙れば酒のつまみに最適な干物の出来上がりです。

⑥エソは、腹びれから尻尾までの部分は、骨が少ないので刺身にしてもいけますよ！



今回は、県南の冬場の釣りの様子をご紹介しましたが、徳島県南部は、様々な魚が狙えます。今回は釣れませんでしたが、大型青物等のルアーフィッシングの対象魚も沢山いますので、みなさんも釣りに行ってみて下さい。

今回、種数狙いとは関係ありませんが5魚種ゲット出来ました。次は何を狙おうかな？



釣り人Nのお魚紹介コーナー

<ワニエソうんちく>

ヒメ目 エソ亜目 エソ科 マエソ属 ワニエソ ※マエソ属のマエソ・トカゲエソとは区別が付きにくい！

棲んでいるところ：海水魚、青森から九州南岸の浅い砂泥地

大きさ：50cm以上になる。

食べているもの：

食べ方：かまぼこ・じゃこ天の原料となる。私のオススメは、三枚に下ろして塩をして小骨が気にならなくなまるまでカリカリに干し軽く火であぶると酒のあてに最高です。旬は秋から春

<キリングアナハゼうんちく>

ススキ目 カジカ科 アナハゼ属 アナハゼ

棲んでいるところ：海水魚、日本全国の沿岸域、漁港、テトラ帶によくいる。

大きさ：全長20cm程度になる。

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が魚食性が強い。

食べ方：好んで食べる人は、少ないと思われるが、体表のぬめりがひどいので良く取ってから調理すべし、刺身、味噌汁、天ぷら、唐揚げ、(HPでは、食味よしとの情報も)

※オスは、大きな生殖器を持つ

※似た種類にアナハゼ、アサヒアナハゼがいる。

※一年中釣れるため、冬場には重宝する。旬は？

<アカメバルうんちく>

ススキ目 カサゴ亜目 メバル科 メバル属 アカメバル

棲んでいるところ：海水魚、北海道南部から九州朝鮮半島南部。内湾の藻場にいることが多い

大きさ：全長25cmほど。メバル3種のうちでは一番小さい。

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：煮る、汁、唐揚げ、焼き物、25cmを超えると刺身が抜群。旬は夏

※似た種類にシロメバル、クロメバルがいる。色彩変異が大きく区別するのは困難。

<コモンフグうんちく>

フグ目 フグ亜目 フグ科 トラフグ属 コモンフグ

棲んでいるところ：海水魚 日本、台湾、朝鮮半島沿岸

大きさ：25cmほどになる。

食べているもの：肉食性で甲殻類や軟体動物、多毛類を捕食する。

食べ方：ふぐ毒あり、食べてはダメ。調理したもの購入しよう。