

吉野川を釣る！



(吉野川河口域の様子)

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。

現在34種達成ですが、今回は何種類釣れるでしょうか？

だいぶん月日も経ちましたが、**2019年の春～夏と今年の初夏の釣果をご紹介します。**

<吉野川河口域【タコ編】>



吉野川河口域に舟大集結

ある初夏の日の朝のこと、河口域を彷徨っていたところ、舟が大集結しているのを発見！急行してみたところ、ハマチの若魚（ツバス）が、岸から釣れていました。慌てて、ルアーを投入し、数匹釣ったところで、舟の様子をよくよく確認すると、何か変！？

近くにいた地元の人に聞くとタコがここ数日釣れていて、皆さんタコ狙いとのこと。その日は、タコの道具は持っていなかったため、釣具屋さんで、**タコ餌木**を購入し、翌日、再チャレンジすることにしました。



吉野川河口域に釣り人も大集結

朝早くに到着したのですが、左の写真のとおり、人で一杯です。

自分のことを棚に上げ、「たかがタコにこんな早くから、いっぱい来るなよ。」と心の中でつぶやきつつ竿を振ります。

タコ釣りですが、細かなテクニックはありません。

30～40mほど**ビューン**と投げ、底まで沈めたら、2～3回底を**こつき**※

※竿先を5cmくらい震わせる。

次にタコがのっているか確認するために、30cm程度あおります。この時にそうきんを引っかけたような重たさを感じたら、一呼吸おいて大きく合わせます。当たりがなければ先ほどのルーチンを足下まで繰り返すだけの簡単な釣りです。

ポイントは、2つ！

🔴 タコは、岩礁にいるカニ、貝等が大好きですので、**砂地だけでなく砂地に岩が点在しているようなところを狙う**と釣れやすいような気がします。

🔴 **合わせの際に大きく合わせる**（…というのも小さい合わせではタコが逃げようと周囲の岩・石を抱いてしまいルアーを取られてしまいます。）

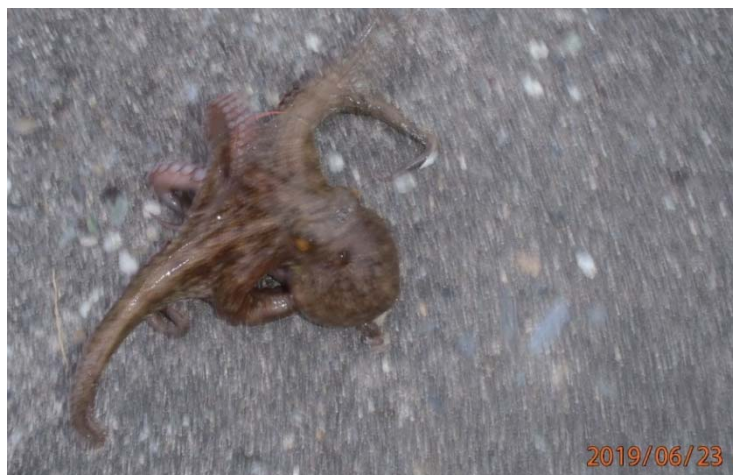
ということに注意しながら、投げ続けてみますが、全然来ません。また、地元の人と話していると、先週から釣れていて初めの頃は、一人30匹も釣れていたが、もう釣れなくなっているとのこと。釣りにはよくあることで、そのシーズンの釣れ始めに遭遇すると入れ食いとなるのですが、その後だんだんと釣れなくなっていくます。どうも終わりかけに遭遇したようです。

吉野川で釣れるタイミングは、出水のないことが前提のようで、令和元年は濁水傾向であったので、よく釣れたようです。大きな出水があると淡水が混じりそのままシーズンが終了するとのことでした。



しかし、折角来たのだから、回りを観察しながら、皆さんがやり残した箇所を探ります。

その内、そうきんの重さが私にもあり、カー杯合わせると**3～400gと少し小さいながらもタコを仕留めることが出来ました。**



2019/06/23

元気に動き回るので、ピンぼけになってしまった1匹目



2匹目は、少し余裕が出てうまく撮れた

1匹釣って気をよくして、まだ、みんながやり残しているところを探してランガン※していたところ、またもやぞうきんのような重み、よいしょと合わせて、もう1匹追加することが出来ました。

※(RUN&GUN)の略称：積極的な移動やキャストの回数を増やしてヒットする回数を上げていくこと

まだまだ、やる気まんまんでしたが、岩礁部分を狙うため、根掛かりが多発し、用意したタコ餌木もなくなったところで、心残りでしたが納竿としました。



本日の釣果 300~400g 2匹



今回は、**300~400g程度2匹**と少し物足りない結果でしたが、急遽タックルを用意し、見よう見まねでやったにしては、上等です。

本来ならば、タコ用タックル(ライン4号以上、リーダー15号、硬い竿)を用意して臨めれば良かったのですが、次の週には、雨が降る予想となっていて、あり合わせのタックルでやるしかなかった状況で、取りあえず姿を確認出来て良かったです。

<タックルデータ>

- ロッド : ショアジギロッド 9.6f (約 3m)
- リール : ダイワ 4000 番
- ライン : PE 1.5号 (本当は4号以上が良い)
- リーダー : フロロカーボン 10号
- ルアー : タコ餌木 35g

タコは、釣り味こそ重たいだけと面白みに欠けますが、なんと言っても、釣った後が楽しみです。

吉野川のタコは、初めてなのでホクホク(*^^)しながら帰りました。



昨年のことを書いてきましたが、今年も確認に行っていました。

去年は、出遅れていい時期に釣れなかったのですが、今年は6月の頭から調査を行いました。場所は、昨年と同じ吉野川の下流域です。

現時点で数回調査を実施していますが、大体数匹ずつは釣れます。

夕方・早朝が良いはずなので仕事終わりにやってみましたが、陽のある時でも当たりはあり、潮も満ちでも引きでも当たるので、時間も潮もあまり関係ないようでした。

しかし、一番の問題は釣り人で、やはり人が多いと釣り切られるのか、あまり当たらない感じです。

今年は、準備期間があったのでメインラインPE4号、リーダーナイロン16号と万全の体制です。

ルアーは、昨年オモリが取れてしまった。タコ餌木に捨てオモリ式※にしてオモリ10号を付けております。

※捨てオモリ式：オモリ部分のラインを5号にしてオモリ部分のみ切れるようにしたもの



右の写真は同じに見えますが・・・
上が300g~400g×2匹、
下が100g~500g×5匹です。

だんだん餌木が**ボロボロ**になっています。

<タックルデータ>

ロッド：ヨツギロッド 9.6f (約3m)
リール：シマノ5000番
ライン：PE4号
リーダー：ナイロン16号
ルアー：タコ餌木 35g



続いては、料理のコーナーです



<Step1. 下ごしらえ>



①まずは、たこの胴体（頭に見える部分）を左の写真のようにひっくり返します。

釣ったばかりのときも、同様にひっくり返すと、弱るので逃げられにくくなります。

②右の写真のように、中に内蔵が詰まっていますので、手で取り除きます。

③次に、多めに塩を振り、手でぬめりを取り除きます。塩は使わなくてもぬめりは取れますが、塩を使うと比較的早く出来ます。

※先に冷凍するとぬめりが取りやすいです。



これが一番大変で、かなりの時間と労力が必要です。

多くを処理している料理屋さんとかでは、2層式洗濯機を使っているらしいです。

柔らかいたこが好きな方は、ゆでる前に麵棒などでたたくと、柔らかくなります。



<Step2. ゆでる>

④次に、たっぷりのお湯を湧かし、胴の部分を持ち足から投入します。

※湯のなかに番茶を少し入れると臭いがとれ、色も良くなります。

その際に、ゆらゆらさせて足が丸まるまってから全体を入れるようにするときれいに仕上がります。





⑤このまま、色が変わるまでゆでます。

時間は、大きさにより変わりますが、私はこのサイズなら1分弱です。

料理の本等では2～3分となっていますが、基本的にゆでなくても食べられますので、少し堅くなればOKです。

時間を掛けすぎると、堅くなり美味しくなくなりますのでご用心を！

⑥右の写真くらいの色になれば完成です。

ボールに取り、粗熱を取り冷蔵庫で保管しましょう。

沢山釣れた時は、そのまま冷凍しておけば長期間保存（半年くらい）出来ます。



<Step3. 調理する>



こちらは、オーソドックスな刺身です。

足の少し上から横に切り、口を取り除いて足を1本ずつに切り分けます。

先の細い部分は、ぶつ切りに根本の太い部分は薄くそぎ切りにします。その際に真っ直ぐにそぎ切りにするのではなく、すこし波打たせながら切ると醤油が馴染みやすくなります。

薬味は、わさびがメインですが、生姜も夏場はすっきりして良いです。

こちらもオーソドックスなきゅうりの酢物です。

酢物というと面倒くさそうですが、きゅうりとたこをぶつ切りにしてポン酢とあえるだけで出来ますので試してみてください。



ちなみに私は、ゆずポンに少し砂糖を加えています。





こちらは、ちょっと趣向を変えて「トマトとタコのアヒージョ風炒め」なるものを作ってみました。

フライパンで熱したオリーブオイルにニンニクスライスを入れガーリックオイルにします。

そこに、そぎ切りしたタコとミニトマトを入れ炒めます。

十分に炒めたら、塩こしょうをして出来上がりです。

初めて作りましたが、トマトの酸味が効いて良い感じでした。



最後は、ド定番のタコ焼きです。

私も、昔はタコ焼きは買って食べるものと思っていましたが、今は大学生になる娘が小学1年の頃、せがまれてタコ焼き器を買って家で作ってみるとこれが、素晴らしく美味しかったので、**今では、家でのタコ焼きパーティーが夏の休日の昼の定番となっております。**

このタコ焼き器も3代目となり、家族揃って作っています。

作り方も簡単で、市販のタコ焼き粉に水と卵を混ぜ、具材を入れて焼くだけです。

具材は、タコぶつ切りやイカにキャベツ・ネギが定番で、ここにチーズを入れたり桜エビを入れたりアレンジできますので、楽しいですよ！

仕上げに、青のりと花ガツオをトッピングして出来上がりです。

タコ焼き器も千円以下からあるので気軽に始めてみては如何！！

ごちそうさまでした。



今回は、意表を突いてのタコ釣りの様子をご紹介しました。タコは淡水を嫌うので川でタコが釣れるとは思っていませんでしたが、吉野川では、春から初夏の一時期、出水が無ければ毎年タコが釣れるようです。「川でのタコ」全国的にも珍しいと思いますので、「夏の日思い出作りに」みなさんも釣りに行って下さい。

今回、1魚種ゲット。通算35魚種となりました。次は何を狙おうかな？



釣り人Nのお魚紹介コーナー



今回釣った
タコうんちく

<マダコうんちく>

八腕形目 無触毛亜目 マダコ科 マダコ属 マダコ

棲んでいるところ: 海水 常磐と能登半島以南の日本各地の浅い海の岩礁帯。

大きさ: 腕と胴(頭に見える部分)を合わせて60cmくらいになる。最大は3kgになるが、1.5kg程度が多い。

食べているもの: 夜に活動して甲殻類や二枚貝を食べる。吉野川では、スナモクリやアナジャコも食べているようで、これらが居るところを狙い目かも？

食べ方: 茹で蛸、天ぷら、煮物、刺身、オリーブオイル焼、干しダコ、タコ焼き。旬は夏

・最近、国内産が減少気味で、アフリカ等よりの輸入が多い。

・兵庫県明石沖で獲れる「明石ダコ」が有名。

・日本には、マダコ以外にも沢山の種類がいて、岸から釣れるものだけでもイイダコ、ミスダコ、ヒョウモンダコ、ヤナギダコ、テナガダコ、シマダコ等といろいろいるので、同定してみよう！

ちなみに私は、4種類ゲットしている。

