

吉野川を釣る！



(朝日に染まる河口域)

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300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58種達成ですが、今回は何種類釣れるでしょうか？



今まで、テーマで括ってご紹介してきたのですが、さすがに限界が来ましたので、今回は各テーマにあてはまらなかったものエトセトラ特集（弐）としてご紹介します。

本来何らかの括りでご紹介しようと考えていたのですが、諸事情によりまとまりきらなかったものを、その当時の思いを含めて振り返ってみたいと思います。

釣った場所も時期もバラバラですが、ご容赦願います。



建設の進む高速道路橋

まずは、スズキです。これは、2019年にサツキマスを狙って第十樋門付近で釣ったものですが、スズキは、着任当初から沢山釣れたので、「スズキ特集」で河口からどこまで釣れるかとか、季節毎の釣り方とかで1回寄稿しようと考えていました。サイズの小さいものはそこそこ釣れましたが、特集にするまでには至らず、残念ながらずっとお蔵入りにしていました。もう少し本気で狙えば良かったと思いますが、後の祭りです。

この時の釣果ですが、キャッチ出来たのは3匹でしたが、当たりは何度もあり、サツキマス狙いのPE0.5号タックルでなければかなり楽しめたと思います。

旧吉野川の河口から24kmも遡った純淡水で、スズキがこんなに釣れるとは思ってもいなくてビックリしたものでした。

写真を見ても分かるとおり、釣れたのは真っ昼間です。スズキは、本来夜釣りが基本なので、稚鮎遡上で食い気が立っていたと思われる。

この日は、67・47・45cmが釣れましたが、十分楽しめました。



旧吉野川で釣った47cmのスズキ



旧吉野川で釣った67cmのスズキ



本川河口で釣ったセイゴ

左上は、吉野川河口付近で沢山釣れるセイゴ(30cm以下のスズキ)です。スプーン、ジグでかなり釣れました。

左下は、ヒラセイゴです。本来は、良く荒れたサラシの広がる荒磯で良く釣れるのですが、季節により、河口に居付き、稚鮎遡上時期、出水後などに良く釣れます。



本川河口で釣ったヒラセイゴ

これについても、特別に狙わなくても、いつかは釣れるだろうと思っていたら、結局ヒラセイゴクラスで終わってしまいました。



続いては、サゴシ（60cm以下のサワラ）の登場です。こちらも、2018秋に沢山釣れて、これはいつでも釣れるから、80cm以上のサワラクラスを釣って、青物特集で1本寄稿しようと思ったのですが、それらしいサイズが釣れず、結局お蔵入りとなっていました。

2019・20も沖洲とか津田では釣れていましたが、吉野川河口はイマイチでした。

サワラは、ジグ、ミノー等で釣ることが多いのですが、スレるのが早く、色々なルアー、アクションを試す必要があり、なかなか面白い好敵手です。



本川河口で釣った50cmのサゴシ



触れると危険なサゴシの牙

また、右上の写真のように歯が大変鋭く、飲み込まれないような工夫が必要です。ワイヤーリーダーを付けるという選択もありますが、当たりが極端に少なくなるので、私は付けずにしています。サワラは、サイズにより味が全然違います。サゴシでは値段が付かないのですが、1mクラスになると1匹、1～2万の値が付きます。それもそのはず、サワラクラスになると超絶美味しいのです。

身が弱るのが早く、地上で跳ねさせても身が崩れるくらい繊細ですので、良い状態のものを食べようと思ったら、料亭へ行くか釣るしかないのです。



続いての魚は、室戸編でもご紹介した、ロウニンアジです。ルアーマンの間では、GT（ジャイアントレバリー）と呼ばれ、大変人気のある魚です。成長すると1.8m、80kgもの大きさになるものもいて、ルアーマンの憧れの的のです。

こちらは、ヒラアジ類をある程度釣って、ヒラアジ特集的なものにしようと思っていたのですが、ギンガメアジばかりで他のヒラアジ類は釣れなくてお蔵入りとなっていました。



本川河口で釣れた25cmのロウニンアジ

ロウニンアジは、40cmくらいまではお刺身でも美味しいのですが、50cmを超えるようなサイズになると身が固くなり、味も単調になるような気がします。

小さなヒラアジ類は、メッキと呼ばれ秋から早春のライトゲームの好敵手となります。徳島でも冬には河口付近で良く釣れ楽しませてください。

続いて料理のコーナーです。

これもヒラアジ類特集等で使うつもりで撮り貯めていたものですが、今回大放しします。

右は、[ギンガメアジの干物の塩焼き](#)です。
干物の作り方は、Our よしのがわ Vol.35を参照して下さい。

干物には、すり大根と柑橘がベストマッチで、今回は当然スダチを使いました。

ギンガメアジはメッキ類の中では、シマアジ系に次いで美味しく（※個人の感想です。）いろいろな料理にすることが出来ます。



続いては、[普通の塩焼き](#)です。まずは振り塩をします。これは魚の生臭さを取り、身を引き締める効果もあります。

塩焼きは水分を少し飛ばした方が好きなので、飾り包丁を入れます。飾り包丁を入れることで火の通りも良くなり、アクセントにもなります。

この写真ではしていませんが、化粧塩（各ヒレに塩をすり込む）をすると焦げることがなく見た目がよくなりますので、お客さんに出す場合にはやってみましょう。



続いては、[ギンガメアジの鍋風煮物](#)です。
この時は、かなりギンガメアジに飽きてきていたので、冷蔵庫に残っていた野菜等を使って鍋風煮物を作りました。

作り方は、簡単で「追い〇つお〇ゆ」と水をほどよく入れ、塩で味を調べ、鶏肉、魚を煮立てた中に野菜や豆腐をぶち込むだけの男の料理です。



追い〇つお〇ゆは、万能調味料で、麺類のつゆから、鍋物、煮物、丼物にも使えて便利です！

ポイントは、色味を考え色々な色の野菜を使うことで、より美味しそうに見えます！



続いては、[ヒラセイゴのムニエル](#)です。

皆さん、ムニエルとソテーの違いをご存じでしょうか？ムニエルは、食材に塩こしょうと小麦粉をまぶし、バターで焼いた料理でムニエルとはフランス語で「粉屋」「製粉業者」という意味があり、これはそのままですね……

ムニエルは、まず魚を三枚に下ろし、塩こしょうと小麦粉をまぶします。ポイントは、ビニール袋に塩こしょうと小麦粉を適量入れ、その中に食材を入れて振ると綺麗にまぶすことが出来、また、台所を汚すこともなく後始末できます。

バターを良く熱して、食材を入れます。外はパリッと中はふんわりさせることが重要です。



ソテーは、バターや油で肉や魚を素早く炒める料理で、ソテーとはフランス語で「飛び跳ねる」という意味があり、油を高温で熱すると油や食材が飛び跳ねるように見えるからだそうです。

次の写真は、[ヒラメのソテー](#)です。基本は一緒に、小麦粉があるかないかです。

続いては、[サゴシのたたき](#)です。ちょっと前のページで書いたとおり、80cmを超えるサワラは、市場でも評価が高いようにどんな料理にしてもピカイチの味なのですが、これがサゴシになると味が無いと言うか脂が乗っていないとか、パサパサしていて、どう料理しても何ともならないのですが、唯一たたきにするとまあまあ食べられます。料理のポイントは、捌く前にサゴシの体表にあるヌルヌルを綺麗に取ることです。

あとは、市販のカセットコンロで両面を焦げ目が付くまで焼いて、たっぷりの薬味(タマネギ、ネギ、ニンニク)をかけて多めのポン酢を振りかければOKです。サワラの場合は、素材が美味しいので、ポン酢は少なめ。本には、一旦氷水で冷やすよう書いてありますが、冷やさなくても十分美味しく食べられます。



今回は、エトセトラ特集(弐)と言うことで、今まで釣り溜めたものをジャンルにこだわらず紹介させて頂きました。といたしますのも昨年(R3.7.1)に転勤となり、吉野川で釣ることが困難となったためです。いろいろ溜めていたもので騙し騙し寄稿を続けてきましたが、もう本当に打ち止めです。

振り返れば、H30.4 に本当に久しぶりに徳島勤務が決まってから、吉野川の様々なところに様々な魚種を求めて、右往左往しながらなんとか継続して寄稿させて頂きました。吉野川の豊かさを上流から下流まで余すことなくご紹介出来たものと思います。

当初は20種類くらい釣れたら御の字くらいに思っていたのですが、終わってみると62魚種と、吉野川の魚のうち1/3くらいは何とか釣ることが出来ました。



夕日に映える眉山と吉野川

今回、4魚種ゲット。通算62魚種となりました。次はどこへ行って何を狙おうかな？

釣り人Nのお魚紹介コーナー

<ススキうんちく>

ススキ目 ススキ科 ススキ属 ススキ

棲んでいるところ: 海水魚 沖縄を除く日本全国と朝鮮半島、東シナ海に分布。

大きさ: 全長100cm以上になるものもいる。

食べているもの: 小さいときは甲殻類、大きくなると魚食性が強くなる。

食べ方: 唐揚げ、天ぷら、フライ、汁物、洗い。内湾で獲れたものは、臭みがあることがある。旬は夏

・言わずと知れた、ルアーマンのメインターゲット。年中こればかりを狙っている人も多い。

・セイゴ、ハネ(関東はフッコ)、ススキと名前が変わる出世魚。



<ヒラススキうんちく>

ススキ目 ススキ科 ススキ属 ヒラススキ

棲んでいるところ: 海水魚 沖縄・北海道を除く日本全国、東シナ海の荒磯に多い。

大きさ: 全長100cm以上になるものもいる。

食べているもの: 小さいときは甲殻類、大きくなると魚食性が強くなる。

食べ方: 唐揚げ、天ぷら、フライ、汁物、洗い。味はススキよりも数段上、旬は冬

・ルアーマンの憧れの魚。成魚は海が荒れている時の荒磯で釣れるため。難易度が高い。

<サワラうんちく>

ススキ目 サバ亜目 サバ科 サワラ属 サワラ

棲んでいるところ: 海水魚 北海道南部から東シナ海まで東アジアの亜熱帯、温帯域に分布する。

大きさ: 最大で1.2mに達する。ヨコシマサワラ等では、2m以上になる種もいる。

食べているもの: 肉食性で、主にカタクチイワシ、イカナゴ等の小魚を捕食する。

食べ方: 刺身、たたき、カルパッチョ、焼き物全般、煮物、揚げ物、塩焼き、ソテー。旬は秋から冬

・サゴシ、ナギ、サワラと名前が変わる出世魚。

ご愛読ありがとうございました。