

# 「肴」釣りの話



椎野秀之  
Shinsuke Hidoyuki

第二東京弁護士会会員

以前、仕事でお世話をなった方に誘っていただいた以来、釣りにはまっている。私の場合、最大の目的は釣った魚を食べることにあるので、当然、船釣りである。

## 東京湾の鰯（アジ）・鯖（サバ）

東京湾といえば、鰯である。中でも、「金アジ」、「黄アジ」などと呼ばれる、黄金色に輝く東京湾居付の鰯は、特に脂の乗りがよく、最高の鰯である。タタキにしてよし、塩焼にしてもよし。鰯フライもソロツとした歯触りで脂がジワッと出てビールのつまみに最高。ほかにも、干物、小さいものは南蛮漬け、寿司のタネにと、さすがに「あじ」というだけあって、何にしても味がよい。

ただ、釣れすぎことがあるのが難点（？）で、全部さばくのに夜中までかかることがあって、調理担当の女房はあまり歓迎していないようである。

残念ながら、昨年は鰯が不漁で、さっぱり釣れなかつたが、かわりに鯖がよく釣れた。鰯釣りでは必ずといつていいほど鯖がかかるが、鯖はどうまいまずいの差が大きい魚はない。鯖は仕掛け目茶苦茶にするので釣り人に嫌われるが、昨夏東京湾中の瀬で釣れた真鯖は、まるまると太って脂が乗り、大変おいしい鯖だった。この鯖は、漁師が一本釣りして神奈川県松輪漁港で水揚げされると「松輪サバ」と呼ばれるブランドサ

バになるらしく、テレビ番組「どっちの料理ショー」でも「本日の特選素材」として紹介されていた。ちなみに、私がいちばんおいしいと思うのは、軽くしめた鯖でつくった鯖寿司である。

### 皮剥（カワハギ）

いちばん好きなのは、皮剥釣りである。きっかけは、出張先でぶらりと入った炉端焼屋で食べた肝和え。生の肝をたたいて醤油を混ぜたものに、皮剥の刺身を和えて食べると、ねつとりとして濃厚な甘みがあり、まさに海のフォアグラ。こんなにおいしいものがあったのかと、さっそく皮剥釣りを始めた次第である。

肝が肥大化する秋から冬が、皮剥の旬である。餌はアサリのむき身。自宅（千葉県）近くの三番瀬で採れたアサリが道路脇で売っているときは、前日に一山か二山買って殻を剥いておく。

皮剥は、餌取名人といわれ、アタリがないのに餌だけ取られていることが多い、非常に腹の立つ釣りである。でも、うまく針がかりさせると、あのひょうきんな顔からは想像できないような、金属的な強い引きが楽しめる。皮剥はヘリコプターのように上下に動くので、途中で引きがなくなり、針からはずれたかと心配になるが、水面近くまでくると再び強い引きがあり、ひと安心。肝がパンパンに入った型のよい皮剥があがると、すぐに血抜きをして氷の入ったクーラーボックスにしまいこむ。

皮剥にはウロコがなく、その名のとおり皮を剥げばすぐに身が出てくるため、調理が楽である。それに、腕が悪いせいか釣れすぎることもない。おかげで女房にもすこぶる評判がよい。皮剥は、肝だけでなく、身ももちろんおいしい。上品な白身で、薄造りにするとフグのようにうまい。鍋にしても最高。



東京湾竹岡沖の皮剥

## 鳥賊（イカ）

冬から春にかけての槍鳥賊（ヤリイカ）が、好きだ。槍鳥賊は、エンペラ（耳）がヤリのように細長く、身は透きとおって、その泳ぐ様は華麗で美しい。

鳥賊はさばくのが簡単なので、釣れたてを船上でさばき、これを持参した生姜と醤油につけて頬張ると、その歯ごたえと甘みは素晴らしい。釣りをしていてつくづく良かったと思う瞬間である。

沖漬け用のタレを作つて持つていき、釣れたての鳥賊を放り込むと、タレを吸いこんで最高にうまい、正真正銘の沖漬けができる。初夏に釣れる小振りなスルメ鳥賊（麦が実る頃釣れるので、麦鳥賊と呼ばれる。）は、肝は大きいのに身は厚くなく、沖漬けには最高である。

釣った鳥賊を開いて船上のロープに干した船上干は、潮風が当たつて、帰港したときにはちょうどいいあんばいになる。これをさつとあぶつて七味マヨネーズをつけて食べるこれまた酒に合うことうけあい。槍鳥賊のフライはサクッと噛み切れて、半生で揚げると最高である。

昨年は、乾電池で動くポンプを組み込んだ活魚輸送箱「いけすくん」なるものを購入した。これに槍鳥賊を入れて自宅に持ち帰つてみたところ、翌日の晩も活造りが楽しめた。ただ、昨シーズンは槍鳥賊が不漁で、さんざんの釣果であったが、今年こそはと意気込んでいる次第である。

釣りには、かかった魚の引きを楽しみ、水面に上がってきた魚を見て楽しみ、釣った魚を食べて楽しむという三つの楽しみがあるが、やはり「食べる楽しみ」がいちばん。数年前に痛風を発症して以来、節制を心がけているが、「釣った肴で一杯」はやめられない。

さて、今週末は何を釣ろうか。槍鳥賊のイカソーメンでも食べようか。いや、ヒラメの昆布じめも捨てがない。さてよ、脂の乗ったイサキのムニエルに白ワインなんてのも……。



「いけすくん」に入った槍鳥賊