

多彩な魚の引きを味わう根魚五目

外房大原港出船

撮影◎椎名義徳

キントキ、ハタ、カサゴ、メダイ、金時、真羽太、笠子

★キントキは30～35センチ級の良型もよく交じる

▲投入時に指示ダンのアナウンスがなければ1メートルほど底を切ってアタリを待つ

▲この日は小型が多かった

★マハタは1～2キ口級も顔を出す

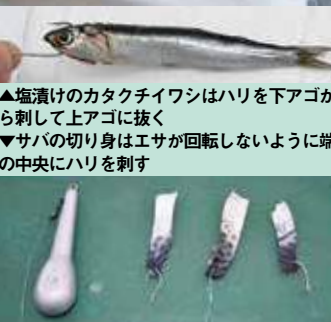
▶トゴツメバルも釣れた
 ◀3キ口級のメダイが登場
 ▼キントキは群れている魚なのでアタリがきてもすぐには巻き上げず、追い食いを待つのが釣果をのばす秘訣

◀早朝はアヤマカサゴがよく釣れた
 ▼根魚五目はだれでも手軽に楽しめる

▲塩漬のカタクチイワシはハリを下アゴから刺して上アゴに抜く
 ▼サバの切り身はエサが回転しないように端の中央にハリを刺す

▲当日はイサキ船と根魚五目船の2隻出し
 ▼大型のキントキは脂が乗って刺身が最高

外房大原の根魚五目は、キントキ（チカメキントキ）を筆頭にカサゴやハタなどの根魚や、ワラサやヒラマサなどの青物まで多彩に釣れるユニークなメニュー。
 取材した数嶋丸が狙う主な釣り場は御宿沖の根周り、水深40～60メートル前後。胴つき3～4本バりにオモリ80号、エサはサバの切り身や塩漬のカタクチイワシ。指示ダナに合わせて、軽く誘いをかければゴゴンと強烈に引き込んでくる。
 キントキはご覧のとおり良型が目立ち、マハタやカンコ、（ウツカリカサゴ）、アカイサキまで交じって外房のすごさを実感。五目釣りファンにおすすだ。
 （詳細は52ページ参照）



▲左がオスのアカイサキ、右がメス
 ◀大きなヒレが特徴のキントキは引き味満点

◎外房大原港・数嶋丸
 山本 元次郎船長