

当日のムギ・スルメイカ仕掛け
 竿は極鋭ヤリイカ82MH-160 AGGS
 リールはシートトップ 3000MJ
 幹糸はフロロカーボン 4号5号
 枝糸は同3号
 サルカン (7~8号)
 ※アソビツツ
 オモリ=120~150号



▲色んな誘いを試してみよう

は会社の同僚で、トモにいる岩瀬さんはベテランなのだがほかの3人はまだ初心者。岩瀬さんが手取り足取りでアシストしている自分の釣りどころではなさそうだった。そのかいあって「釣れまし」と左舷側の石田さんがムギイカをゲットすると岩瀬さんはまるで自分のことのように喜んでた。出だしは順調に思えたのだが、潮回り直後にポツリポツリと乗る程度の展開になってきたので8時に城ヶ島南沖へ



▲ムギ・スルメイカの好期到来

イカは長年水産物消費量の1位を占めていたものの2010年にサケにその座を奪われて今では5位にまで転落してしまっただけ。それは庶民のイカ離れが進んだのではなく、サンマと同じく漁獲高の減少によるもので、今後高級食材となって食卓から姿を消してしまうかもしれない。確かに釣りをしているも年々イカの大釣り回数が減ってきた実感もあるが、新鮮なイカのおいしさを知っているだけに釣りに行かないわけにはいかない。ということで5月27日にイカ釣りのメッカでもある三浦半島長井港のはら丸に出かけた。

乗船者は私を含めた9名。航行中に船の接近に驚いたトビウオが飛び去る姿は初夏の訪れを感じさせてくれた。ちなみに今シーズンのムギ・スルメイカは始まったばかりでデータは少ないものの、トップで40杯の日もあったが平均すれば20杯前後の日が多いらしい。30分ほど最初のポイントである長井沖に到着すると、「始めてください。水深は95メートル。タナは75メートルから底までです」という船長の開始の合図とともに一斉に仕掛けが投入された。さっそく右舷トモの大西さんが「乗ったよ」と知らせしてくれたので取り込みの写真を撮るためにカメラを構えていると、隣の石川さんも「こっちもきたみたいだよ」とリールリングを開始。どちらも1杯ずつではあ

後半はロングクルージング
 1投目は6人が同時にヒット

と移動。8時半にポイントに到着。この水深は97メートルほどで、指示タナは70~90メートルの範囲で出た。どうやら若干イカが浮いているらしく「底ばかりではなく広く探って」と船長からアドバイスが飛んだところで第2ラウンドがスタートした。

▼プランコ仕掛けで手堅く釣るのもあり



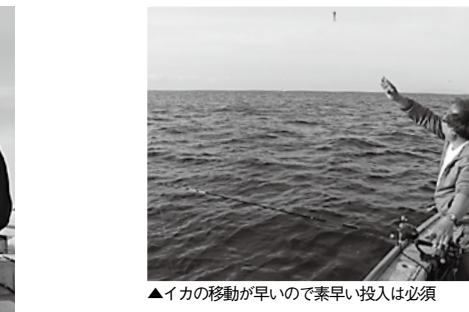
トする場面や胴長25センチクラスのムギイカが上がったりもしたのだが、いかせんイカの移動が速いので投入が間に合わず空振りになるパターンも多い。それでもどうにか写真撮影を済ませた9時過ぎから私も釣りに参加。指示タナの上限に仕掛けが到着するところからリールのストップを親指で押さえ、ストップアンドゴーで誘い落としとしてイカにアピール。着底を確認したらすぐさま糸フケを取って大きく竿を誘い上げる。プランコを追いかけてきたイカがこの最初の誘い上げでヒットする確率が高いので神経を集中。その後、タタキを入れたらゼロテンション。その動作を

たが幸先よく胴長20センチ、全長では28センチサイズのムギイカを釣り上げた。ミヨシに目を移せば釣友の隣も同サイズをゲットしたらしく軽くVサインを送ってきた。移動の合図が出たので席に戻ると左舷ミヨシの浜野さんのタクルの中には2杯のムギイカが泳いでおり、「3杯掛かっていただけ取り込みで1杯バラしてしまいました」と無念がっていた。この日はほかの方がたはプランコ仕掛けだったが、唯一浜野さんだけが直結仕掛けを使用していた。左舷に並んだ4人グループ

2度繰り返してから電動で巻きつつアクションをつけて指示タナをリサーチしていくと8メートルほど巻き上げたところでズンと穂先に重みがかわった。プランコ仕掛けなのでバレル心配も少ないため、誘い続けるとズン、ズンとさらに負荷が加わり指示タナの上限に達したところでリールリングを開始。グイーン、グイーンとイカ特有の引き込みを楽しみながら釣り上げたのは胴長20センチのムギイカの3点掛けだ。次の流しでは落とし込みのアクションでイカが乗り2杯を

追釣。しかし、反応が散ってしまつたのかクルージングの時間が長くなり、あれほどいた他

船も散り散りになった11時に再び長井沖へと移動して12時に沖揚がりとなった。当日は谷間に当たって竿頭は9杯と寂しい結果だったが、スルメイカのトップシーズンだから。今後群れがまとまってくれば好釣果に期待できるだろう。持ち帰った船上干しで作った塩焼きそばはポクポクとしたイカの食感と海鮮風味が絶品で食べ過ぎてしまった。みなさんもおいしい船上干しを作り出かけてみてはいかがだろうか。



▲イカの移動が早いので素早い投入は必須

序盤はまずまずの乗り
 当日は早めに宿に到着、船宿仕掛けを見ると11センチと14センチのプラズノのミックスタ仕掛けが置いてあった。「なるほど」と思い1組購入して船に乗り込み準備をしていると、「ちよっと早いけど全員そろつたので出しましょう」と泊幸一船長の操舵で5時に港を離れる。

沖イカ戦線のオーブン戦 ムギ・スルメの季節到来

◎三浦半島長井港発 ↓長井 城ヶ島沖 本誌APC(東京)鈴木良和 Yoshikazu Suzuki

知得! 絶品!船上干しの塩焼きそば
 豚肉に塩コショウをまぶして下味をつけたらフライパンにゴマ油を敷き、熱したところに豚肉を入れて色が変わったらキャベツ、タケノコ、シメジ、船上干しの順に入れてからレンチンした麺を入れ、ほぐしたら塩焼きそばのタレと酒を少々入れ乾燥サクラエビをまぶす。最後に塩とコショウを入れて味を調えたらでき上がり。おいしいですよ。

▲船上干しは様々な料理に使える

●船宿information
 三浦半島長井港
はら丸
 ☎046-856-9006
 (詳細は巻末の情報欄参照)
 ▶料金=スルメイカ乗合一人9000円 (女性割引あり) 水付き
 ▶備考=予約乗合、出船5時半 (そらい次第出船。)
 駐車料金200円

泊幸一船長