



# 澄み潮の悪条件もなんのその 外房イサキは旬真っ盛り!!

釣り人の期待に応えるかのように、今シーズンも規定数の50尾に達する好模様が続き、6月下旬の日曜日、今が旬真っ盛りのイサキを求めて外房太東港の勸業丸を訪れた。

## 不安は払拭された

勸業丸では釣り座決めはくじ引き抽選。番号が記された割り箸を引き、若い番号を引き当てた人から釣り座を選ん



▲外房のイサキは今が最盛期

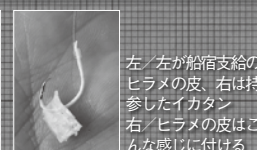
でいくシステムだ。右舷4人、左舷5人の釣り座が決まったところで船に乗り込む。

最近の釣況を渡邊秀明船長に何うと、

「先日まで北沖(太東沖)で大きいのが上がっていましたが、逆潮がきちやってからは果が落ちましたので、今日は中型主体になりますが出ると大原沖に行ってみます」と港を出ると南へ進路を向けた。40分ほどのクルージングで

釣り場に到着。入念な潮回りをし、開始時間の5時になったところで、

## 知得! 付けエサはいる? いらない?



左/左が船宿支給のヒラメの皮、右は持参したイカタン  
右/ヒラメの皮はこんな感じに付ける

カラーバリ仕掛けは基本的にエサを付けなくても十分釣れるが、私のような外房イサキの経験回数の少ない人はどうしても信じ難く付けエサなしでは不安を抱くもの。

そんな人のために各船宿では一応イカタンやバイオベイトなどの付けエサを支給してくれるが、勸業丸ではヒラメの皮を常備。幅3~4ミリ、長さ3~4センチにカットされたものが渡される。

付け方はまずは端部にチョン掛けし、そしてハリのフトコロから5ミリくらいのところをハサミでカットする。ヒラメの皮は硬いのので先にカットしてしまうと非常に刺づらくなってしまふので覚えておこう。

ちなみに私はイカタンを持参。エサなし、ヒラメ皮、イカタンと試してみたが、当日に限って言えば正直食いには差は見られなかった。であれば手返しを重視し、基本はエサなし。状況に応じてエサを付けてみるとういだろう。



▲指示ダナの範囲を細かく探っていくことが大切

海面を見ると潮色は真っ青。投入されたビシが海面下10メートル近くまで見えるほど澄んでしまっており、イサキには悪条件。今日は厳しい展開となってしまいうさだ。

道糸のマークを確認しながら指示ダナの下限までビシを下ろし、仕掛けがなじんだところで竿先を下に向けた状態から水平や上までキュッとシヤクリを入れ、シヤクリ上げた分リールを巻きながら竿先を戻しアタリを待つ。

この繰り返して指示ダナ上限定まで誘い上げていき、3往復したところで仕掛けを回収するが、このときビシの中にコマセがわずかに残っている

皆さん肩慣らしを終えると次の投入ではダブル掛け、トリプル掛けの光景も。悪条件の懸念もすぐに払拭された。ある程度の写真を取めたところで私も参戦。コマセは竿

## 多彩なゲストも楽しい

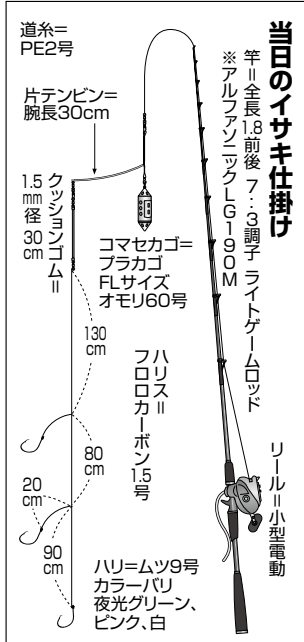
クタクツ、キユンツ。さっそくアタリ到来。イサキの釣果をのばすには追い食いさせ多点掛けで釣り上げることがポイントでもあり、だいたい味でもある。

●Tackle Guide

コマセカゴはFLサイズのオモリ60号が規定。ある程度釣った仕掛けはチモトが傷み切れやすくなるので、こころいを見て新しい仕掛けに交換することをすすめる。



▲ハリスが細いので仕掛けの予備は多めに用意



## 多点掛けを狙って数をのばそう



右へ左へと引つ張り回される強い引きで50センチ近くある特大サバも上がった。本命のみならず、多彩なゲストが交じるのもイサキ釣りの楽しいところだ。

●船宿information

外房太東港  
**勸業丸**  
☎0470-87-2296  
(詳細は巻末の情報欄参照) 渡邊 秀明船長 渡邊 真澄船長

▶料金=イサキ予約乗合  
一人1万2000円(コマセ、氷付き)

▶備考=乗合は基本的に土日祝日のみの出船だが、4人以上集まれば平日も出船。一つテンヤマダイも受付

すぐには巻き上げを開始せず、超スローで巻き上げていくと、さらにキユンツと2尾目のアタリが加わる。

右舷大ドモの大脇さんは、「大きいのが3尾掛けで上がってきましたが、ハリスが切れてしまいました。ある程度釣った仕掛けは交換しないとダメですね」と反省しきりも、その後しっかりと30センチ超級を手に入れた。

この画撮りの最中に私の置き竿にもアタリ。今日イチの重量感で上がってきたのは30センチ超級のトリプル掛け。しかし、取り込みで2尾がポチャリ。やはり置き竿では掛かり所が悪くなるようだ。



▲撮影の合間に23尾ゲット

まだまだシーズンは続く外房のイサキ釣り。基本的な釣り方は簡単なのでビギナーチャレンジにも大いにおすすめですよ。

●しいな よしのり/勸業丸へ釣行するときはいつも食料は少なめに持参。下船後におかみさん手作りのおいしいお弁当が待っていますからね。