

●Tackle Guide

スミイカのテンヤ釣り専用竿は、数ある専用竿の中で最も個性的といえる。全長2.1~2.4メートルの極先調子竿だ。テンヤを小さくかつ鋭く動かすためにこのような調子が求められる。他魚種用の竿で代替するのは難しく、テンヤ釣りの面白さを味わうことにも、専用竿を持っていない人は船宿レンタルを利用することをおすすめしたい(三喜丸では1000円で専用竿が借りられる)。リールは小型両軸でもスピニングでもいい。糸の出し入れが容易で巻き上げトルクのある両軸リール、キャストしやすく遠投が効くスピニングリールと、好みで使い分ければよいだろう。



▲スミイカ竿は独特の調子を持つ

である。写真をと頼む間もなく墨が大噴射。撮影を中断して私も一緒に船を洗い流し、イカを持ち直してもらい船中1杯目の写真を撮る。

替えまくり作戦成功

同じ流しで反対舷の竿が曲がった。こちらはスミイカだ。400グラムほどに成長し、11月らしいサイズだった。

潮が効いてきたようで、流し変えるたびにだれかが竿を曲げるようになってきた。釣れ上がるのはほぼモンゴウイカで、大きいのは2キロもある。これを抜き上げるには重すぎるし、竿先を折るリスク

▼モンゴウイカの標準和名はカミナリイカ



この日のモンゴウイカはスッテへの反応がいいようで、ほとんどのイカがスッテに抱き付いていた。今日のモンゴウイカにはダウンショットが効果的だろう、と私も仕掛けを作り替える。初日ということもあり、船長は水深15~25メートルと色

の衝撃がやってきた。この重量感にはモンゴウイカに違いはない。途中の水噴射で何度もグイグイと引く張る。隣の人にお願したタモに収まったのは15キロのモンゴウイカ。ああ、これで久しぶりにイカ刺しが食べられる。

ほとんど沖揚がりの時間を迎え、トップは6杯ですべてモンゴウイカ。翌日の釣果もモンゴウイカでトップ8杯。スミイカの数は少ないが、モンゴウイカはそれを補って余りある代役だ。

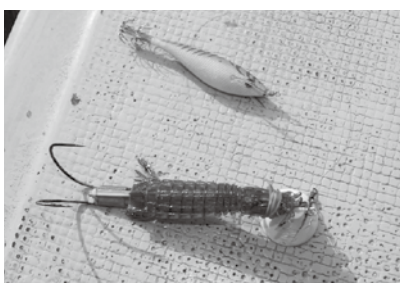
●船宿information

東京湾奥小柴
三喜丸
 ☎045-701-9434
 (詳細は巻末の情報欄参照)
 ▶料金=スミイカ乗合一人1万円
 (生きシャコ5匹付き、シャコ追加1匹100円)、
 女性、子供8000円、スミイカ専用竿レンタル
 1000円。駐車料金510円
 ▶備考=7時15分出船。別船はタチウオ、ライトアジ
 へも。各種仕立、BBQ 船も受付



河野 秀昭船長

三喜丸では今後はモンゴウイカを主体に狙うとのこと、ホームページにもモンゴウイカ乗合で募集を始めた。水温が下がって久里浜~下浦沖の40~50メートルダチでスミイカが乗り始めれば看板をスミイカ乗合に戻すが、年末はキロ超えモンゴウの衝撃を味わうチャンスだろう。仕掛けはダウンショットも準備しておく。



▲モンゴウ狙いならスッテは必須



▲モンゴウイカはスミイカの救世主になるか？

毎年、秋が深まると楽しみにしている釣りの一つにテンヤスミイカがある。シャコをテンヤに縛り付け、黙々とシヤクリ続けるうち、突然に訪れる重量感たっぷりのイカの乗り。この釣りの楽しさを感じる病みつきになるファンが多いことが頷ける。

これは44年ぶりの珍事だという。海の冬支度も進まないよう、スミイカの生育も遅れている。いつもならコロケサイズのスミイカでにぎわう中ノ瀬のポイントもさっぱりだそう。

そんなわけで三喜丸のスミイカ乗合も開始が遅れ、11月25日が今シーズンの初出船となった。まだ水温は高くスミイカは深みに落ちていないが、モンゴウイカとの両狙いをし

てみるという。墨爆弾が発射される。今期初めてのスミイカ船、顔見知りの常連が多い。彼らにとってイカが釣れるかそうでないかはあまり関係ない。テンヤスミイカが好きだから一日シヤクリたいからとこの釣りに足を運ぶ面子だ。

シーズン初日の緊張感もあり感じられず「釣れなかったら秀ちゃん(船長)のせいにすればいいよ」と軽口をたたきながらの出船となった。40分ほど走って着いたポイントは大貫沖。水深は18メートルと11月末にしては浅く、シーズ初期並みの水深だ。「あまり大きくシヤクリとフグが寄ってくるからね、小さくシヤクリ」とアナウンス。今日はベテランが多く、みなキャストして広く探っている。ほとんどリールを巻き始め

東京湾奥小柴発！大貫〜竹岡沖
 衝撃と迫力はスミイカ以上
 大型モンゴウイカを狙え！

フッシングライター 伊井泰洋 Yoshitoyo Ii

知得! Tips and Tricks
 釣ったイカはバケツに生かしておくのが三喜丸流

釣ったスミイカは水を張らないバケツにスカリを敷いてイカを絞めて、最後にスカリごと海水で洗い墨を落とすのが一般的である。三喜丸では、バケツに海水を循環させておいて、イカを沖揚がりまで生かしておくこともできる。これはイカの鮮度をより保持するため、船上でイカの内臓と墨袋を外してから持ち帰る人が多い。生きたままスミイカをさばくのに慣れない人や、家に帰ってからゆっくりとイカをさばきたいという人は、もちろんイカを絞めてスカリで洗って持ち帰ってもよい。

海水循環のバケツに生かしておくのが三喜丸流

▲スカリを持参してもいい

▲今期のスミイカは貴重だ