◉外房大原港発▼大原沖

浅場攻めで大型イサキ連発 スペシャルゲストにも期待

本誌編集部／内山高典 Takanori Uchiyama

釣り物が豊富な外房エリアで、この時期に盛り上がるターゲットといえばイサキ。

今シーズン、大原港出船は連日トップが規定数の50尾に達する好模様が続いている。

〝梅雨イサキ〟とも言われるように、イサキの旬は6～7月前後とされており、産卵に備えて活発にエサを食べて栄養を蓄えて脂も乗ると言われ、刺身はもちろん、塩焼き、煮付け、ムニエル、フライなどどんな料理にしても美味。

6月初旬、その梅雨イサキを狙って大原港の春栄丸へ。集合時間の3時40分には乗船者8名がそろい、準備ができた4時20分に出船。まずは航程30分ほどの大原沖を目指す。

白川永一船長に近況を尋ねると、同船のお客さんは数より型にこだわる人が多いため、中大型の群れが着く比較的浅場、大原沖の水深15メートル前後を狙っているとのこと。

目下は25～35センチ級主体に一人20～30尾ほど釣れており、近年外房～南房で増えているシマアジが交じることも多く、いい日は0.5～1キロ級を2～3尾上げる人もいるという。

当地のイサキはハリス1.5号の細仕掛けでカラーバリ仕様がメインだが、シマアジが交じるポイントではハリス1.7号とワンランク太い仕掛けを使い、カラーバリに船宿支給のイカタンや持参したオキアミを付ける人が多いそうだ。

▲でっぷり肥えたイサキは引きも食味も満点
▼浅場のポイントはゲストのシマアジも回遊。引きが強いと思ったら竿をあおらず慎重に巻き上げよう

評判どおりのジャンボサイズ

釣り場に到着し、しばらく反応をリサーチした後、

「タナは海面から12～9メートル。コマセカゴを指示ダナより下げると根掛かりしますから気を付けてください」と投入の合図が出る。

魚が腹を空かせている早朝は入れ食いになるものと思っていたが、予想に反してアタリが遠い。

「昨日まで真潮（南から北へ流れる潮）だったのですが、今日は逆潮（北から南へ流れる潮）に変わってしまって、あまり流れていません。昨日はここで朝から入れ食いでしたが、ほかの場所に行ってみましょう」

船長は早々に最初のポイントに見切りをつけ、食い気のある群れを探して小移動。13～10メートルの指示ダナで再開すると、間もなくアタリがきてポツリポツリとイサキが釣れ始めた。

次第にコマセが効いて群れが船に着いたのか、その後は2点、3点掛けで取り込む人もいる。サイズは船長が言っていたとおり25～35センチ級の中大型主体だ。

右ミヨシ2番の三戸さんは40センチに迫るジャンボサイズを釣り上げ、

「ここの船長は、こういう大きなイサキを釣らせてくれるので毎回楽しんでます」と笑顔でポーズを取ってくれた。

右トモの井上さんに強いアタリがきて慎重にヤリトリしていたが、魚が根に突っ込んだのかハリス切れ。相手はおそらくシマアジだろう。

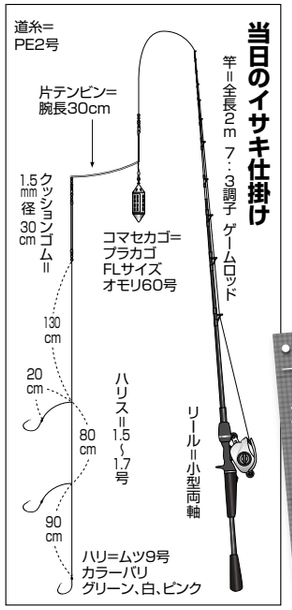
その後もシマアジらしき引きの強い魚が船内十数回ヒットしたが、ハリス切れや口切れバラシが頻発し、なかなか姿を現さない。

私も竿を出してみた。ハリス1.7号カラーバリ3本の先バリにオキアミ、真ん中のハリにイカタンを付けて投入。仕掛けを13メートルまで沈め、小幅でシャープなシャクリを入れながら釣り始める。

すると、いきなりゴゴンと強烈なアタリがきた。ギュンギュン突っ込む強い引きを竿のためでいなし、魚が止まれば竿を起こし、竿先を下げながら道糸を巻き取り、これを繰り返すいわゆるポンピングで巻き上げる。

しかし、上がってきた仕掛けをたぐるとき、ギラッと銀色に光るシマアジらしきに突っ込まれバレてしまった。仕掛けは無事だったので口切れだろう。

船長によると、交じるシマアジは1キロ以内の小型が多く、根ズレしなければハリス1.7号の仕掛けで十分上がるとのこと。しかし、シマアジは口周りが弱く、ポンピングで強引に巻き上げると口切れしやすいため、あらかじめリールのドラグを緩めに調節しておき、魚の引きなりにゆっくり巻き上げるのがバラシを防ぐコツと教えてくれた。



•Tackle Guide

道糸の色変わりや目印で正確にタナを取るために、道糸の先端処理を色変わりに合わせておこう。仕掛けを自作する場合は左図の仕様が基本だが、同船の船宿仕掛けはハリス1.5号と1.7号の2タイプあり、船で購入できる。

イサキはタナが命

その後は水深15メートル前後のポイントを転々と流して30センチほどのイサキがポツポツ上がる。しかしシマアジの気配はなく、次第にイサキのアタリも遠のいたため船長は移動を告げる。

「反応はあるけど潮が止まって口を使わないので、大中小交じりですが数が出るポイントに行ってみます」

20分ほど走った大原沖の水深25メートル付近で再開。

「底の起伏が激しいので、その都度アナウンスする指示ダナを聞き逃さないようにしてください」

22～19メートルの指示ダナで再スタートすると、イサキは活発な食いを見せ、ほぼ入れ食い。船長は、

「反応が盛り上がってきたから18メートルまで誘って」

「根が下がったから25～22メートル」といったように、刻々と変わるタナの変化を明確に知らせてくれて、ベテランはたびたび3点掛けで釣果をぐんぐんのばしていく。

しかし、船長が言っていたとおり大中小交じりでウリンボサイズも多く、それをリリースしながら20～25センチ級の中型をキープしていくという展開。

とはいえ、早い人はすでに40尾以上で釣れ具合は上々。お土産は十分となった10時ごろ、再び浅場のポイントへ移動。

▼刻々と変わる指示ダナのアナウンスを聞き逃さないようにしよう

潮がトロトロ流れており、皆さん30～35センチ級の大型を追加し11時に沖揚がりとなった。

釣果は20～39センチのイサキを一人13～50尾。ほかメバル、ハナダイ、マトウダイが交じった。

この日はスペシャルゲストのシマアジの姿は見られなかったが、同船では翌日から0.4～0.7キロ級がコンスタントに上がっている。

ジャンボイサキに加え、シマアジを始めとした多彩なゲストが釣れる大原のイサキは8月ごろまで有望。ハリス1.5号と1.7号の仕掛けを用意して挑んでいただきたい。

▶ベテランは追い食いを狙って数をのばす

◉船宿information

外房大原港
春栄丸
☎0470・62・1098
（詳細は巻末の情報欄参照）

白川永一船長

▶料金＝イサキ乗合一人1万1000円（コマセ、イカタン、氷付き）
▶備考＝予約乗合、出船時間は電話確認。ほか午後船一つテンヤマダイへも

知得！Tips and Tricks 梅雨イサキの味覚

白子や卵は産卵期の梅雨イサキならでは味覚。今回釣れたイサキはほとんどが雄で、写真のような大きな白子が入っていた。

白子はヌメリがあるので下処理が大事。たっぷり塩を振り、軽くもんでから水で洗い流す。これをサッと湯通ししてザルに上げ、氷水に放って粗熱をとる。水気をふきとり器に盛り付け、ポン酢をかければでき上がり。

イサキの白子はクリーミーでうまいのなんの。日本酒がよく合う。

▼栄養豊富な白子で免疫力アップ！

★釣って釣って釣りまくる『つりコミック』は毎月12日発売