

タックルの作法

ハイスベックは
繊細さを可能にする。

「一つテンヤタックルで最も大切なのが繊細さ。そのうえに感度、種々異なるテクニクや魚種に応じた操作性が成り立ちます。スピニング、ベイトで最先端の一つテンヤシーンに対応するエンゲツXR230H、一つテンヤは先進的テラプロジを搭載したハイスベックモデル。あらゆるシチュエーションにおいて繊細で感度に優れ、驚くほどの振り幅によりイメージとおりの釣りを可能にすることが出来ます。(折本隆出)

▶スピニング、ベイト
対してタイプBのアイ
テムで対応のカーブテ
ンヤに対応する



【エンゲツXR230H】

●SPEC 全長2.3m、2本巻き、仕舞寸法
118cm、自重105g、先径0.9mm、オモリ負荷
3〜20号、カーボン含有率99.4%

一つテンヤタックル (スピニング)



一つテンヤタックル (ベイト)



▶カーボンモノコックタックルは、
村や船で取り回しやすく、メンテナンス
にも便利なアイテムです。また、繊細な
釣りに最適なタックルです。



▲リアクションなど幅広く対応するエン
ゲツXR B230MH+に搭載されているX
シートフロントトリガー。慣れ、キック
スト、持ち替え、常に実点とってくれる
ため大活躍しやすい。

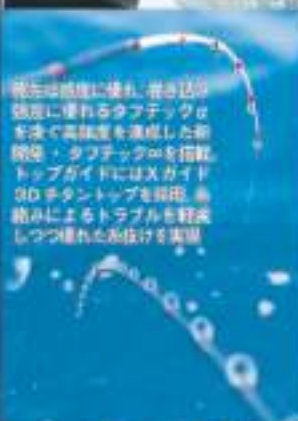


【エンゲツXR B230H】

●SPEC 全長2.3m、2本巻き、
仕舞寸法118.4cm、自重142g、先
径0.9mm、オモリ負荷3〜20号、
カーボン含有率99.4%



▲The new castable reel
with the new X-sheet front
trigger. It is easy to use
and has a high performance.
It is a great choice for
one-tenya fishing.



最先端感度に優れ、着目感や
強度に優れるタフタックルを
求めて高感度を追求した新
開発「タフタックル」を搭載。
トップガイドにはXガイド
RD チタニウムを採用。糸
絡みによるトラブルを軽減
しつつ優れたおぼけを実現

食の作法「マダイの湯引き」

〜皮と身の間にある旨味と
食感を堪能する〜



平造りの場合は皮目を上にして、煮開から。刺身切りの場合は
皮目を下にして塩コショウから身を引く



①最初に切り分けたマダイの身を皮目を上にして煮開きで皮と身の間を竹串で引く
②皮目を下にして、刺身を引く
③湯から取り上げて、まな板で身を切る
④湯から取り上げて、まな板で身を切る
⑤湯から取り上げて、まな板で身を切る
⑥湯から取り上げて、まな板で身を切る

「一つテンヤの強みですわね」
ではここからは底上5〜20メートル
をリフト＆フォールで狙い続けたか
らい。えは、遊り、ベイトタックル、XR
B230MH+、エンゲツXR 1000Dに変え、
リアクションの誘いからフォールで食
わせた。

「多角的」と言う。
多角的ゆえ、常に
ていねいにアプロ
チすることをお心
がける。これが、折本
隆出の一つテンヤ
の作法である。



「釣りの作法」動画公開中。
YouTube SHIMANOTV
公式チャンネルにて公開されています。