



▲風とウネりで釣りづらい中、朝イチに上がった本命

▼10月中旬以降は10～15センチ級の釣りが楽しめるはず



●ウネリを避けるために木更津港付近を狙ったハゼはコンスタントに上がった



波のない浜場を釣るハゼは子供や女性を連れたファミリーフィッシングにピッタリ

### 今回の釣り仲間

●取材でお邪魔させていただいたのは、東京都大田区の神尾誠さんが幹事を務めるグループ。釣りはシロギスです。



## 仲間や家族と沖釣りホリデー!

Charter boat fishing with friends and family

# 貸し切り船 ナビ

仕立専門

●撮影・文 / 古河好夫

東京湾奥立会川の「釣り船 小林」は、味自慢の天ぷら船とハゼやシロギスなど東京湾の小物釣りを得意とする船宿。乗船場まで京急立会川駅より徒歩5分とアクセスもよく、優しい人柄の船長が一日をのんびり楽しませてくれる。

## 【第28回】東京湾奥立会川

# 釣り船 小林



### 40年以上続く天ぷら船の老舗

釣り船小林が仕立専門の船宿として当地に看板を掲げたのは40年以上も前のこと。それまでは、先代が投網で捕った魚をその場で天ぷらにしてお客様に提供する船を生業にしていたそうだから、同船の天ぷら船はまさに筋金入り。現在は先代から舵を受け継いだ小林芳正船長と仲乗りの田中亮吉さんが釣り人をもてなしてくれる。小林船長に10月中旬以降のおすすめを伺うと、イチ推しはなんととってもハゼ釣り&天ぷら

### 船のこと。釣り場は木更津沖で、この時期は10～15センチ級の中型主体に楽しめ、お昼には揚げたて熱あつ々の天ぷらが味わえる。

天ぷらはエビやアナゴ、メゴチなどが食べ切れないほど出され、アサリの味噌汁やご飯、お新香も付くのでお腹一杯になること間違いなし。なお天ぷら船の釣りは、イシモチやシロギスで出船することも可能だ。

### 天ぷら船大好きです!

by 須藤真史さん

東京都品川区の須藤真史さん(23歳)は今回が2回目の天ぷら船とのこと。当日の感想などを伺ってみました。「釣りは昨年からはじめたんですが、天ぷら船はとくに気に入っています。釣りが楽しめておいしい天ぷらをガッツリ味わえるなんて最高じゃないですか。今日はシロギスとハゼが今イチでしたが、先輩たちと楽しく過ごせていい休日になりました。食事のときはご飯にアサリの味噌汁をぶっかけて深川飯にしたいんですがこれがメチャうまい!」

もちろん船長たちが揚げてくれた天ぷらも絶品でご飯が進みました。誘われたら絶対に参加します!」

とにかく楽しんで釣っていてよく食べていた須藤さん。これからは若きパワーで頑張ってください。



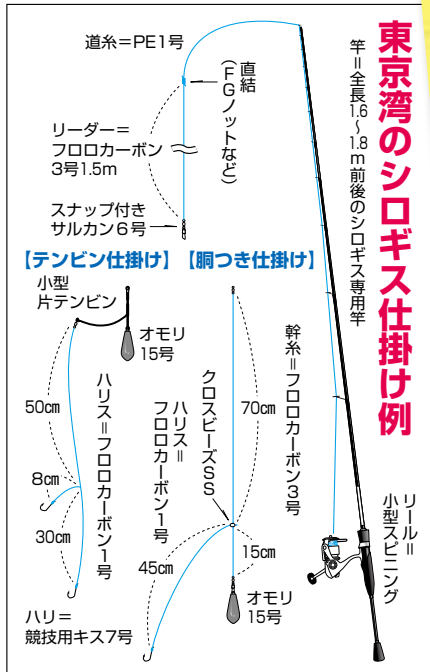
▼シロギスの釣り場は木更津沖の水深15メートル前後



もちろん釣りのみの仕立船も受け付けていて、ライトアジとイシモチがおすすめのこと。ライトアジは木更津沖や横浜沖の水深20メートル前後が釣り場。釣れるアジは20～25センチ級が主体で一人40～50尾の釣果も珍しくないそう。とくに秋のアジは身に脂がしっかりと

りに乗って抜群の食味。みんなで釣りがくって刺身やフライなどアジ3味というのもある。イシモチの釣り場は横浜沖の水深20メートル前後。20～25センチ級を中心に日によっては30センチオーバーの良型も顔をみせる。子供にも簡単に釣れて強い引きを味わえるので家族連れ

に人気が高いという。小林船長と仲乗りの田中さんは、優しく穏やかな人柄で実に親切。釣り方なども丁寧に教えてくれるからビギナーを連れた釣行も安心だ。京急立会川駅より徒歩5分の立地だから電車釣りで天ぷら船に乗船。船上で絶品の天ぷらを味わいながら、キンキンに冷



### 小林芳正船長に聞きました! 天ぷら船で用意するものは?

釣りをしたことがない人も誘いやすい天ぷら船。何をを用意すればいいか小林芳正船長に聞いてみました。「釣り竿やエサなどは私どもが用意いたします。あとは風が当たると寒いこともあるので、クーラーをお願いいたします。あと、レインウェアやウインドブレーカーを用意してください。ジャケットは貸し出し用があるのでそれ着用すればOKです。飲み物は各自でお願いいたします。飲み物を冷やしておくためのクーラーボックスが必要な方は予約時にお伝えください。用意いたします」とのこと。もちろんアルコール類の持ち込みも問題なし。とはいえ、船に乗るのだからほどほどにしましょうね。

山盛りで出されるエビと今や希少となったメゴチ。ご飯とアサリの味噌汁も付く

# 東京湾興立会川 釣り船 小林

TSURIBUNE KOBAYASHI

Tachiagawa, Tokyo bay

☎03・3764・5718 (詳細は巻末の情報欄参照)

## 料金プラン

●10名より受付。天ぶら船は一人あたり1万1000円(釣り物はハゼ、イシモチ、シロギス)。釣り物の一人あたりの料金はライトアジ8800円、イシモチ、カサゴ、シロギス、ハゼは8500円、シロギス、カサゴ、ライトアジなどのリレー釣り9000円〜。下船後に乗船場にて精算。



▲乗船場に入り右に進むと船がある

## 【京急立会川駅から乗船場までの道順】



▲小林芳正船長



▲仲乗りの田中亮吉さん



①京急立会川駅下車



②出口を出たら左に進む



③「オリジン弁当」がある交差点に出たら左折



④最初のT字路を右折して直進



⑤突き当たりを左折



⑥土手を上がると乗船場に出る



⑦釣り船 小林の乗船場



▲下船後にお茶のサービスが受けられる

## 利用ガイド

**【予約方法】**  
電話にて人数、希望の釣り物などを伝えて日取りを確保

**【出船時間】**  
7時半〜14時。沖揚がりまで最大7時間

**【エサ、氷、仕掛けなど】**  
エサ、氷、仕掛け付き。胴つき仕掛けは別料金 (150円)

**【レンタルタックル】**  
無料 (手巻きリールのセット)

**【集合場所】**  
乗船場に集合

**【備考】**  
車は近隣のコインパーキングを利用

		《釣り物カレンダー》											
釣り物	シーズン(月)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
シロギス		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
ハゼ										🐟	🐟	🐟	🐟
ライトアジ									🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
イシモチ		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟
カサゴ		🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟



▼天ぶら船は一度体験するとだれもがその楽しさ、おいしさに魅了される



▲ハゼの天ぶらは帰宅後の楽しみ!



▲後半のシロギスではイシモチも交じった



▲天ぶらは船の後方で船長や仲乗りが揚げてくれる



▲最後に20センチオーバーも登場!



▲料金に含まれるシロギス仕掛けはテンピン式2本入り。オモリは15号を使用。エサはアオイソメ

幹事の神尾 誠さんに聞きました!  
一日釣りを楽しめて  
お腹も一杯になって  
この料金はお得です!

釣り船小林の  
ココが好き!

「釣り船小林の天ぶら船は4年ほど前から利用していて、今年は春に続いて今回で2回目です。最大の魅力はなんといっても船上で味わえる揚げたての天ぶらですね。これが本当にうまい! 量もたっぷり出てくれるので若い人にも人気です。一日釣りを楽しめてお腹も一杯になってこの料金はとてもお得だと思います。天ぶら船で仲間を集めるとすぐに集まっちゃいますよ。今日のシロギス釣りはなかなか厳しいものがありました。前日までの荒天を思えば出船できただけマシ。来春の天ぶら船もお願いしようと思っています」



当日は13名で乗船し一人あたりの料金は1万1000円。ご協力ありがとうございました。

た缶ビールをプッシュとやるのもオツなものだろう。秋〜冬にかけての行楽釣行にぜひおすすめしたい船宿だ。  
**シロギスは苦戦したものの揚げたての天ぶらまで皆笑顔**

釣船小林を訪れたのは9月25日のこと。東京都大田区の神尾さんが幹事を務めるグループがシロギス釣り&天ぶら船で仕立てた船にお邪魔させていただいた。  
当日は7時半に出船。約1時間ほど走った木更津沖の水深15メートル前後で開始となった。

早々に20センチ級のシロギスがポツポツと取り込まれたが、後が続かない。  
前日の荒天からの風とウネリが残ってしまったシロギス釣りは非常に厳しい状況。風とウネリが収まるまで浅場へ移動してハゼを狙うことに。  
ハゼの釣り場は波のない木更津沖の水深2〜3メートル。仕掛けを下ろすとすぐに10センチ級のハゼが顔を見せ、その後もいいペースで釣れ上がる。今年もハゼの湧きはいいようだ。11時になったところでお待ちかねの食事タイム。揚げたてのエビやメゴチの天ぶらが配られ、

「この天ぶらはうまいからたくさん食べちゃうけど、不思議ともたれないんですよ」とは幹事の神尾さん。  
約1時間ほどかけて天ぶらを堪能し、お腹が一杯になったところで釣りを再開。午後は風とウネリが少し収まったのでシロギスを狙う。

仕掛けを入れると20センチ級のシロギスがイシモチ交じりでポツポツと上がったが、残念ながら状況は好転せず沖揚がりの時間を迎えた。  
なお、今回のようなシロギスからハゼといったリリース形式は通常は行わないとのこと。当日は風を避けるためのイレギュラーなケース。海が穏やかならばシロギスも釣れたに違いない。  
今後はハゼを筆頭にシロギスやイシモチ釣りも楽しい天ぶら船。秋の行楽フィッシングにイチ推しです。

「ご飯とアサリの味噌汁をよそったところで乾杯! 皆さんは天ぶらに舌鼓を打ち、なんともいい表情を見せる。次つぎにアナゴやイカなどの天ぶらが追加され筆者もいたいたのだが、さすがはプロの仕事。まさに絶品であった。」