

特別料理の一例



◎右の八丈島の釣果に1～2品加えて調理してもらいました！左列上よりアオダイ、ウスバハギ、ウメイロ。中央がオナガ、右列がブリ

お店で食べられます！

★釣よしならではの刺し盛りはアオダイやウメイロ、オナガなど八丈島の魚を中心に提供。後列左よりオナガ、ウメイロ、ブリ。前列左よりキビレカワハギ、アオダイ
持ち込みOK!
*調理代を別途いただきます



◀珍味、オナガの皮の湯引き。絶品！



揚げ物もおすすめ！

★島や遠征で釣れる魚たちのほかアジフライ（写真）まで、揚げ物もこだわります

うまい釣魚が食べられる店
仙川釣よし

▶店内は広々として清潔。40人以上収容

▼京王線仙川駅の目の前



忘年会・新年会
ご予約受付中

京王線・仙川駅そば **仙川釣よし**
〒182-0002 東京都調布市仙川町2丁目21-13
ヤマセンビル2F ☎050・5492・2694

ARMAGE 中古車をお探しならコチラ！



◎Presented by 釣よし

アオダイ

▲ほんのりと甘みのある白身は当日でも寝かせても美味

ウズイロ

▲皮目の香りとうま味を生かした湯引きや焼霜が定番
▶伊豆諸島に多い。身はクセがなくキモがうまい

キビレカワハギ



シマアジ

▲シマアジ五目で結構釣れる。食味はブリ系最高と言う人も

▼今年の7月5日に釣り上げた43キロのモロコ。川又さんは毎年モロコを釣り上げている

▶アカイサキなどのゲストも大切に持ち帰る
◀この日は沖揚がり前にオナガが連発
▼大型の魚は必ず神経絞めまで施してすぐに保冷

▲なんと、オナガの口から脂が「間違いないうまいやつ」とのこと



▲八丈島の宿泊と釣りはアサギクにお任せ。なんでもそろえてくれます

▲時合となればアオダイの3尾掛けが当たり前

▲泳がせタックル（後ろ）も常に用意。ムロアジが釣れたら即、泳がせて大物を狙う

★4キロ近いオナガ（ハマダイ）。高級魚として知られ、食味では最高峰と評する人も。10キロを超える個体もいる

▶超が付く釣りバカ・「釣よし」店主・川又康平さん。アサギクのホームページにいつも載っています

★釣れなくなったと言われるオナガだが、八丈は別に思える



島で釣りバカ
アイランド八丈島
釣りを楽しみ
帰宅後みんなで
魚を味わう術！

釣り人居酒屋で

オナガやアオダイ、ウメイロなど、めったにお目にかかれない美味魚が釣れる伊豆諸島・八丈島で「一番釣りに通っている人は？」と聞けば、即座に川又康平さんの名前があがるだろう。川又さんは年間60日ほど八丈島に通い、そのほか南方や銭洲、日本海にも遠征する「超」が付く釣りバカ。あまりに釣りが好き過ぎて、釣った魚を食べるのも大好きなため趣味が高じて料理店も出店、それが東京都調布市の「仙川釣よし」で、新鮮で珍しい釣魚料理で人気を博し、今年10月に一周年を迎えた。趣味と実益を兼ねるのは一朝一夕に実現しないし、大変なこともあるはず。でも、それがまったく見えないのは川又さんが心底釣りが好きで、八丈島が大好きだからだろう。釣りバカ店主・川又さんが一尾ずつ大切に持ち帰った島の魚が味わえて、持ち込みでも調理してもらえる「釣よし」。本誌編集部も釣って、調理してもらって食べて納得（左上写真）。ぜひ一度、訪れてほしい「釣り人居酒屋」である。（釣り＆詳細は56&139ページへ）

◎取材協力/伊豆諸島八丈島・アサギク