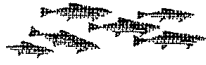


溪流釣りあれこれ

2016-3月 半澤忠吉 記



ゴルフを始めて間もないころ、あるゴルフコンペでまさかのエースをやらかしてしまったのを機に短い棒を長い竿に持ち替え、釣りに専念することにした。丁度そのころ日立溪流研究会が発足したと聞き入会、溪流釣りのあれこれを習得するに至ったのである。

1、溪流釣りは脚で稼ぐ

溪流釣りはまともな道の無い山登り、沢登りであり脚で稼がないことには好釣果につながらない。

毎年2回は釣行に出かける青森県白神山地の津梅川は日立を夕刻に発ち常磐高速仙台で東北道、北上から秋田道を経て青森県へ約7時間の行程、車止めで束の間の仮眠をとり入溪の準備。目指すポイントは急登の続く杉道の山越えを約2時間歩きようやく入溪となる。さすがにこの辺まで来ると釣人が入った様子もなく、1投目から岩魚が食ってくる。それからは大岩をよじ上り滝を高巻上流へ釣り上がるとビクが膨らんでくる。ここの難点は入溪点までのアクセスと戻りで6時間、竿を出している時間が4時間、釣りよりも歩いている方が長く脚で稼ぐ釣りなのである。



2時間歩き到着した入溪ポイント



増水が造り上げた流木の1本橋を渡る(翌年は無かった)



34cmを頭に同行者3人の好釣果

2、溪流釣りの期間

溪流釣りの期間は全国的に魚の動き出す4月1日に解禁となり、産卵前の9月30日まで半年間である。しかし、東北の奥山は5月初旬までは雪崩で谷溪が埋もれており、入溪できないところ多々ある。又、7月の後半からお盆明けまではメジロアブの大群に襲われ釣りにならないので、実質4ヶ月である。4月、5月は雪の無い福島県の浜通り、太平洋に注ぐ川で楽しませてもらったが2011年の原発事故後は立ち入り制限区域となっしまい、入溪できず残念である。あれから5年アクセス道路は荒れ放題となり通行も不能であろう。ただ、魚達は釣り人が入らないので数も増え大きくなっている事だろう。

3、溪流釣り対象魚

溪流釣りで対象としている魚は岩魚(イワナ)と山女魚(ヤマメ)である。両種ともサケ科の魚

岩魚は川の最上流部を棲みかとする。魚体はやや丸形で地面においても横には倒れずによろよろしている、ダム湖に棲む魚はワカサギ等餌が豊富なので60cmを超す。

山女魚は岩魚よりも下流部を棲みかとする、最も魚的体形で銀色の体側にパーマークがあり美しい。

東北、北海道ではヤマベ、九州地方ではエノハと呼ばれる、中部地方のアマゴも同種朱の斑点がある、降海形はサクラマス(アマゴはサツキマス)とよばれこれも60cmを超す。



岩魚



山女魚

4、釣法

溪流釣りの釣法は餌釣り、虫に似せた毛バリを使うテンカラ釣り、同じくフライ釣り、小魚に似せた疑似餌を使うルアー釣りがある。

餌釣り: 6m程度の振り出し竿に0.8号(0.15mm)の道糸に9号鉤、ガン玉、目印を付けた簡単な仕掛け
餌はドバミミズ、ブドウ虫、川虫、イクラなどを使う。岩魚釣りはドバミミズが最良である。

テンカラ釣り: 重り目印の無い仕掛けに虫に似せた毛バリを水面へ振り流し食いつかせる。餌付けの手間や根掛かりもなく勝負が速い。自作の毛バリでつれるとうれしくなる。

フライ釣り: 2~3m竿にリールをつけ道糸の先に毛バリをつけ糸の重みで振り出し水面へ毛バリを飛ばす 広い河川や湖水向



自作の毛バリ

ルアー釣り: スピニングリール付の竿で金属性スプーンや小魚に似せた疑似餌を水中を泳がせるように巻きとり食いつかせる。広い河川や湖沼向き

5、谷溪の恵みをおいしくいただく

テレビの釣り番組ではキャッチアンドリリース等カッコいいが、我々はキャッチアンアンドイトを目的としているので18cmを超えた魚は即、野メにして持ち帰ることになっている。

持ち帰るためには大きいクーラーボックスに製氷屋のブロックをぎっしり詰め込んでいけば3～4日は保つ、持ち帰ったら小分けにして冷凍保存する。

食べ方としては最も一般的なのは塩焼きであろう。少し小さめはから揚げにすると頭から骨までおいしくいただける。味的には岩魚より山女魚の方が癖が無くおいしい。

手間がかかるが、酒の肴には**岩魚の燻製**が喜ばれる。作り方は解凍した魚を酒、醤油、みりんのタレに一晩漬け込み下処理、タコ糸で燻製器に吊り下げ蓋をする。鍋に桜チップをいれ下から加熱、煙を出し燻す約2時間で出来上がる。



手製の燻製器に下処理した魚を吊るす



桜チップで燻すこと2時間岩魚燻製完成

又、酒飲みさん向けに大変喜ばれるのが**岩魚の骨酒**である。

骨酒とする岩魚は下処理無しで燻製器にぶら下げ、鍋にチップ材を入れなくて空焚きにすること約2時間岩魚の焼枯らしが完成する。これを骨酒にするには鍋に2リットルの酒に岩魚3尾入れ沸騰直前まで加熱し、酒の色が黄色がかければ完成、熱爛程度の温度がGood. 酒がなくなれば継ぎ足す。

谷溪の恵みをおいしくいただくのは魚だけではなく、春の山菜、秋のキノコもわすれてはならない。

春の山菜は雪溶けのふきのとうから始まり、こごみ、わらび、たらの芽、こしあぶら、うど、あいこ、しどき等野趣あふれる山菜を楽しむことができる。

6、釣果を記録保存する

釣果魚でこれだと思う大物をゲットしたときは記録品として剥製又は魚拓を取り保存したくなる

- 1) 剥製 **右は36cmの山女魚の剥製である**
(専門業者へ委託)



2) 魚拓

一般的な魚拓である直接法は魚体に墨等を塗った上から紙や布を乗せ写しとったもの。魚から紙や布を剥がすと作品は左右反転してしまう、つまりヒラメがカレイになってしまう。

これに対し間接法の魚拓では、魚の上に紙や布を乗せ、その上からタンポで色を打ち出すため、魚の向きは変わらないし、色も鮮やかなカラー魚拓となる。

カラー魚拓の作成手順は30工程になるが、より良い作品に仕上げるための一番気を使うのは、魚に紙や布をはがれやすいように張り付けるとき、いかにシワが出来ないようにするか、タンポで色を打ち出すとき、魚からはみ出さないようにするか、最後入れる手書きの生きた目の入れ方である。

打ち出し後の原紙は薄いので厚紙に裏打ちし額装する。

カラー魚拓の作品



28cmの山女魚（腹ビレは切り取っておき後で打つ）



ワタリカニの魚拓（ハサミ、脚をバラバラにして甲羅の回り形よく配して行く、紙では穴があき破れやすいので薄手の布を使用（旭化成ベンベルグ）



からすうり（瓜の丸い部には紙がはれないのでフィルムをくりぬき下に荒目の紙やすりをしきタンポで色を打つ）



イイダコ（ふにやふにやなのでホルマリン液で硬くしてから紙を貼る）