

2020年1月17日(月) -平潟沖「とも丸」-

タチウオフィーバーもそろそろ終わりかな?という感じなので、土日に予約を入れようと思いましたが、残念ながら両日とも満員とのこと。来週は時が続きそうなので、唯一可能性があるのは月曜だけ。ということで、急遽お休みを頂いて予約を入れました。

平日なので、それほどお客さんは居ないだろうと思っていたけど、行ってみると結構な人が集まっている。「第11とも丸」の方は満員状態。若船長にタチウオやりたい?と聞かれたので、迷わず「はい!」と答えると、胴の間にしてもらえることになりました。「とも丸」の方は、タチウオ&別の魚狙いらしい。通常なら、他の魚が狙える方を選ぶところですが、今回は、食材確保が目的なのでタチウオ専門を選ぶことにした。

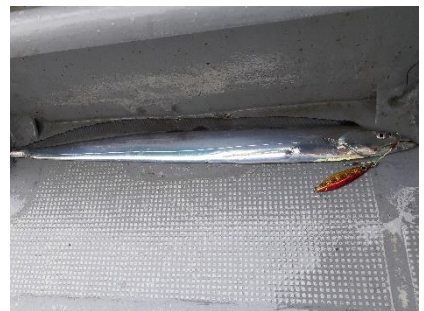
前回は真っ直ぐ沖に行ったように思っていたが、今回はしばらく南下する。着いた漁場は大津沖の水深50m付近。僚船とともに漁場探索すると、程なくポイントが見つかったようだ。まずは、グリーンゴールドの2番手ジグ(パープルの勝負ジグは温存)で釣り開始。すると、程なく1尾目がヒット。その後もポツポツ釣れだすが、群れが小さいらしく、2、3本釣っては船を立て直す。釣れない時間もあり、前2回ほどの勢いはない。ここで、勝負ジグに交換すると、やはり、反応は良い感じ。しかも、サイズが一回り大きい。だけど、これといったパターンが今ひとつ分からない。フォールでも食ってくるし、上げ上げでも食ってくるが、これぞというがない。前回良かったスピニングタックルでの早巻きも全く駄目。船中も同じような感じだが、トモ側の方が使っている黒っぽいジグの反応が良い感じだ。

ところで、隣の年配の方が、朝からラインをプツプツ切られているのが気になる。見たところ、一般的な船釣りのタックルでジギングをやっていて、釣りにくそうなのはともかく、リーダーはどう見ても5号くらい。これでは、タチウオの歯には太刀打ちできない。お仲間がいるので声をかけずにいたが、ジグも無くなったらしく、お仲間から借りるようになったので、さすがに見かねて、22号のリーダーを組んであげると、ようやく切られずにタチウオを確保。お礼を言われ、こちらが釣りに集中!と言いたいところだったが、今度は、こちらがロングフォールを入れた時にメインのPEをブツリ!食いが悪いので、いけないとは思いつつ、ついフリーフォールを入れてしまう。これで勝負ジグが無くなってしまった。その後は別のジグを使うも、やはり反応が悪い。というより船中釣れなくなってきた感じだ。

と、ここで、お隣の年配者が結構なペースで掛け始める。使っているのはジグパラスロージグの鰯カラー。タチウオではあまり使わなかったが、試しにこちらと同じジグの赤金に換える。すると、それまでが嘘のように反応が良くなった。色は違うので、色よりはアクションが合っているのかもしれない。さらに、今回最大のタチウオもヒット。良い感じとなったところで、船長から、海も悪くなってきたので、この辺で上がりましょう!とのアナウンス。定刻より2時間ほど早い上がりとなった。まあ、30尾位は釣れたので、ノルマは何とか達成です。家に帰ると、上さんから、韓国の料理教室で使うので30切れ頂戴とのこと。皆さんに味わってもらえれば幸いです。もちろん、自分でもおいしく頂きました。



夜明けは少しずつ早くなっています。今回はポイントに到着するころは明るくなりました。



今回の当たりルアージグパラスローです

[とも丸さんのサイトへ](#)

HOW TO

ところで、せっかく釣ったタチウオ。美味しく食べたいものです。大量に釣った時は、処理が雑になりがちですが、沢山保存する場合、鮮度保持には余計注意したいところ。釣り上げたら直ぐにエラに包丁を入れて血抜き。こうすると暴れることもなくなり、扱いも楽になります。あの鋭い歯が触れたら大変な事になります。エラと尻尾（魚なので尻尾は無いが）の先の方の脊索付近に包丁を入れます。これである程度は血抜きができます。呼吸をしなくなった頃に、氷が入ったクーラーに移して冷やします。これで、船上での処理は終わり。本当は神経締めまでやりたいのですが、あの長さなので、揺れる船の上で鋭いワイヤーを通すことは困難。諦めました。持ち帰った後は、頭を落として、内臓を抜き、さらに腎臓の血合いを綺麗にします。ここで、100均の工具コーナーに売っているブラシを使うと楽に大量処理できます。その後は適当な大きさにぶつ切りして保存しておけば、色々な調理に直ぐ使うことができます。ちなみに、私は5切れくらいずつジップロックや真空パックに入れて冷凍しておきます。さて、タチウオを下処理していて気になる人もいるかもしれませんが、タチウオの背骨の下に血管があり、どうしてもここに血液が残ります。真空パックにすると、ここから血がしみ出してきて見栄えが悪くなります。臭みの原因にもなります（もちろん、店に売っている太刀魚よりは遙かに状態は良いですが）。これを何とか綺麗に抜けないかと思い、ネットで調べると、ホースを押しつけ水道水で強制的に流すのが載っていました。なるほど！と思い実践してみると、かなり時間がかかってしまいます。大量処理には向きません。そこで、思ったのが、水道水ではなく、ワイヤーで押し出すという方法。ぶつ切りにしたあとにワイヤー（神経締め用）を通すと、面白いように血と内容物が出てきます。これをペーパータオルで拭き取ると、かなり綺麗になりました。これなら、タチウオの熟成も可能かもしれません。次回は試してみたいと思います。