

第610回9月度大会

開催日：平成27年9月27日(日曜日)

場所：三重県鳥羽市小浜町645-7「小浜漁港」TEL0599-25-2118

レポート：田邊文雄

今回の月例会は日刊スポーツ・日刊銀鱗倶楽部主催の2015月桂冠杯 三重・鳥羽チヌ釣りセミナー&大会が、開催されるということでこの大会に参加し行われました。

当会からの参加者は松元会長、金物氏、山本氏、藤阪氏そして田邊の5人です。

私は藤阪氏に同乗させてもらい尼崎でサワムラによりボケ、MAXで撒き餌などを購入そして三重に向かう。三重のエサ市場えさきちにより生き餌などを購入、その中でも特大のカメジャコを10匹を買う。

天気は曇り、午後から回復するとのことでしたが小雨がぱらついています。大会会場に2時頃に着くとまだ車の台数は少ない。受付時間の4時まで仮眠をとる。

まわりが騒がしくなり目が覚めると大勢の釣り人が集まっています。大会本部の方も雨のせいか4時になっても始まりません。結局、30分ほど遅れで始まり抽選の結果32番くじ、私の隣は31番くじの藤阪氏そして36番で山本氏です。50番以降の松元会長、金物氏は鳥羽グランドホテル前の筏に行ったようです。

いざ釣り場に座ってみると狭いこと、傘を立てるスペースもありません。椅子を台ネジで固定し傘を取り付けます。雨が降っているのでエサキチで買った団子の箱はボロボロ役に立ちません。取り出し別の袋に入れて雨対策です。釣りは6時開始で納竿は3時です。大会役員の方のホイッスルで釣り開始です。

最初はボケで落とし込みます。オモリは0.5、ハリスは1.2号ダンゴが割れると当たりがありますがアットいう間に餌がありません。潮は右から左筏下へと速いです。そんな中で合わせたんですが筏下、牡蠣はないと思ったんですが中央に2-3本ぶら下がっていました。それに絡まりブツン、残念！！

それから時間が過ぎて行きますが当たりもなくなり、潮だけは早くなります。2号のオモリでも置いておくと流され下の人とお祭りになります。ごめんなさい！私たちの筏は3列ある中の2列目の中程に位置しますが最初に竿を曲げたのは1列目の右端の女性の方です。周りから祝福の拍手です。

誰かが釣ると時合やと気に入るんですが空振りです。そのうち藤阪も1匹ゲット。ダンゴも杓でそっと落とし込んでいましたが杓の置き場所もないくらい狭くとうとドボン、ドボンです。今日はこのままでは帰りたいくない。

餌も取り替えながら様子を見ますが結果が出ません。特大のカメジャコはなんのあたりも出ません。60(ろくまる)のチヌも驚いてよりもしません。ボケも小ボケが殆どでがっかりです。それにオキアミ(ポイル)のパックを買ったんですがこれも蒸したエビのように固くサシ餌に向きません失敗です。釣れないと愚痴ばかりになってしまいます。

屋前の干潮になる時間帯です。藤阪氏が2匹目をゲットしました。私も残り少ない小さなボケを遠投し少しずつ引き寄せてきます。そのうちパクッと来るあたり、余裕あるときは少し送り込むんですがそのまま合わせてしまいました。あれ！外れたかなと思いましたがのっています。何度かやり取りをしていると竿先でポキ、ポキ、ポキと、たて続けに音がします。見ると穂先がガイドのところ折れて重なっています。仕方なくリールが使えないのでハリスを掴み、抜き上げです。変なところを周りを見せてしまいました。ちょうどその時間帯が時合いになっていたんでしょう。周りで竿を曲げている人がかなりいました。

穂先はもう修正できないくらい短くなっていました。穂先を取り替え竿を出した時は時合いは過ぎさりなんの反応はもありませんでした。3時で納竿しました。

釣果 長寸優勝：田邊 36.4cm (2015月桂冠杯 1匹長寸の部で5位入賞) 因に1位は47.1cmでした

匹数優勝：藤阪氏 2匹 34cm, 29cm

天候：雨 昼から曇り

月桂冠杯・三重・鳥羽筏チヌ釣りセミナー&大会

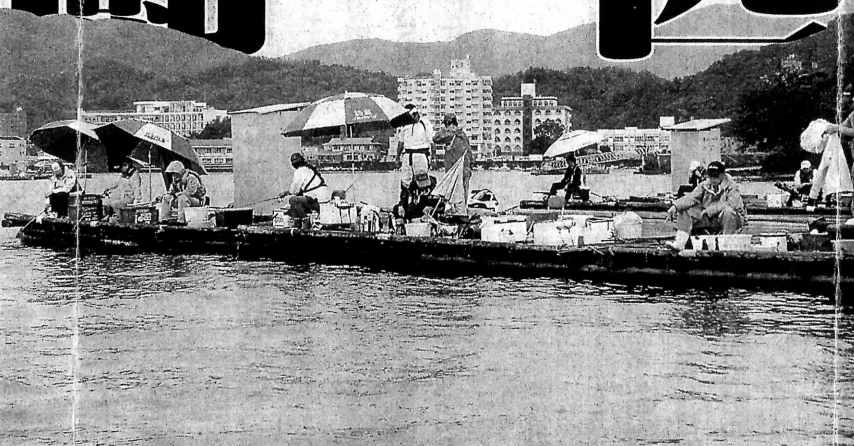
速い潮に苦戦も69人が奮闘 秋チヌ28匹

雨残り下げ潮
良型チヌも姿を見せ、粘り強くサオを振った参加者の笑みがあちこちでこぼれた。午前6時前、日ヶ崎 浜辺の各イカダに渡り、同6時半からエアホーの合図とともにスタート。各参加者は、それぞれ得意な仕掛けで挑んだ。
この日は前夜から降り始めた雨が残り、午前中は降ったり止んだりを繰り返した。釣りはじめは下げ潮で、しかもかなり速い。仕掛けがすくりに流されるなど釣りにくい状況が続いた。

目刊スポーツ・日刊銀鱗倶楽部主催
目刊スポーツ・日刊銀鱗倶楽部主催の「月桂冠杯・三重・鳥羽筏チヌ釣りセミナー&大会」が27日、三重・鳥羽市小浜町のイカダで行われ、69人が参加してチヌの1匹長寸(半ヒレ含む)を競った。午前中は雨が降ったが、午後からは晴れ間も覗き、午後3時の納竿までそれぞれのスタイルで奮闘。サナギをエサに47・1疋を仕留めた正岡伸也さん(松阪市)が優勝を飾った。最多匹数を競う「月桂冠賞」(同数の場合は長寸上位)は、4匹を釣り上げた中西正樹さん(伊勢市)が受賞した。[高垣誠]

ダンゴを工夫
そんな中、同7時前に日ヶ崎イカダで釣っていた井手純子さんが京都市でサオを曲げる。釣り上げたのは37・2疋のチヌ。井手さんはこの1匹で「レディー賞」をゲット。待望のチヌが釣られ、他の参加者も目の色を変えて、審査対象外のアイゴなどをかわしながら「ダンゴを工夫」オモリを調整して速い潮に対応するなどで本命チヌを狙う。
屋前に潮が緩むと、チヌの活性が上昇。各イカダでサオに反応が始め、良型チヌがあがる。

40疋オーバー
検定会場には24疋、47・1疋のチヌが28匹持ち込まれた。30疋超が多々、40疋オーバーも3疋。数釣りシーズン初期ながら、良型がそろった。また36疋のヒラメや34疋のマダイもチヌばかり釣りの魅力を、それぞれが堪能した1日となった。



正岡さん47・1疋で優勝
○正岡さんが、ホームグラウンドで見事に優勝を手にした。午前9時ごろ、潮の流れが変わった直後にヒット。エサはサナギ。それまでオキアミ、コーンや教養類組み合わせたエサも使ったが、あまり反応がなかったという。「潮の流れが変わったところで、急に来ました」と振り返った。チヌかかり釣りの魅力は「短サオで、穂先でシビアなアタリをとる。自分から仕掛ける。いかにと釣れない奥深さ」という正岡さん。これでますます、チヌ釣りのめりこみそう。

2位 西垣等さん 今日なかなか食わずに、潮が緩んだ午前11時に食わせました。潮が緩んだので、サナギ、コーンとエサを変え、潮が緩んだ午前11時に食わせました。潮が緩んだので、サナギ、コーンとエサを変え、潮が緩んだ午前11時に食わせました。

3位 木村匡貴さん 止まっていた潮が少し動き出した屋敷にきました。1年ぶりの釣りで入賞できてよかったです。

4位 今村光秀さん アタリが少なかつた中、4匹全部潮変わりに釣りました。大会3回目の出場で初めて入賞出来ました。

5位 田邊文雄さん ボケをエサに昼前ごろに釣りました。潮が速かったので、オモリで調整しました。

同数も2.3疋差で中西さん
月桂冠賞 ○…匹数を競う「月桂冠賞」は日ヶ崎のイカダで39.1疋を最長寸に4匹釣った中西正樹さん(写真)が獲得した。「小浜のイカダで年数回はサオを出す」と言う中西さんは、潮の流れが絶えず変化するのは織り込み済み。上撰エコカップ30本を手にした。「受賞を機に秋は小浜で数釣りを楽しみたいと思います。」

他魚種賞 橋爪佳則さん 屋敷にきたのがまだチヌのアタリはなし。12時半ごろ初めのチヌアタリをバラシたのが痛い。

レディース賞 井手純子さん (開) 始45分ほど釣れて)ビックリしました。その後はアタリもなかったのに、釣っておいよかった(笑)。

〈主催〉日刊スポーツ・日刊銀鱗倶楽部
〈特別協賛〉月桂冠株式会社
〈協賛〉がまかつ、シマノ、グロープライド、マルキユ、オーナー、東レインターナショナル、ポナンザ、ハヤブサ、ユニチカ、ミヤマエ、ダン、サンライン、ゴーゼン、ヤマワ産業、ジールオブティクス、ルミカ、ハビソン、ウイング黒鯛工房
〈協力〉鳥羽磯部漁業協同組合小浜支所、エサ市場えさき

日刊FPC兼松氏 実釣セミナー
テクニクを伝授
○…チヌ釣りの名手として知られる日刊FPCの兼松伸氏が講師を務めた「実釣セミナー」には20人が参加した。日ヶ崎イカダで午前6時半すぎから、参加者の横につき、エサ出しの方法など実戦に役立つテクニクを、ときには実技を交えて丁寧に指導した。竹内英之

実釣セミナーでチヌ釣りのテクニクを伝授する兼松講師(右)と之さん(津市)も「すごく分かりやすかった。仕掛けを流す角度と幅が重要ということなど、自分が思っていたのと違っていたので勉強になりました」と手応えを口にしていった。指導を受けたとたん、それまでなかったアタリが出て、その効果に驚く人も。兼松講師の「極意。伝授は、屋前まで続いた。

ウォッシングギヤル
たまがえりこさん 司会&PRに大活躍
鳥羽筏チヌ釣りセミナー&大会を日刊銀鱗倶楽部のウォッシングギヤルたまがえりこさん(写真)も、特別協賛社の月桂冠(株)提供の参加賞の配布、同社商品のPR、開いた。

チヌとマツタケの骨蒸し
①2枚におろし昆布を敷き、エラや内臓を取り、軽く塩をしておく
②マツタケは水洗いする
③すだちをかけ、ポン酢に刻みネギ、もみじおろし一味を入れる
④平鉢におろし昆布を敷き、チヌをのせ、マツタケを立てかけ、日本酒を振かけて蒸す
13min
⑤平鉢におろし昆布を敷き、チヌをのせ、マツタケを立てかけ、日本酒を振かけて蒸す
13min
⑥蒸しあがりにはすだちを絞ってかけ、刻みネギ、もみじおろし一味を入れたポン酢で味わう
マツタケのかわりに舞茸や椎茸を使ってもおいしいですよ。(渡辺建治)

チヌとマツタケの骨蒸し
秋チヌの数釣りシーズンです。今回はチヌと季節のマツタケと一緒に香りと味が楽しめる料理を紹介しましょう。
①チヌを2枚におろし水洗いしてろろこ、腸(はらわた)、エラ、ろろこを取り除き、軽く塩をして10分ほどおく。小型のチヌならそのまま使う
②マツタケは軽く水洗いしておく
③平鉢にだし昆布を敷いてチヌをのせ、マツタケを立てかける。日本酒をたっぷり振りかけて12、13分ほど強火で酒蒸しにする
④蒸しあがりにはすだちを絞ってかけ、刻みネギ、もみじおろし一味を入れたポン酢で味わう
マツタケのかわりに舞茸や椎茸を使ってもおいしいですよ。(渡辺建治)