

# 釣れ釣れなるままに

2016年思い出の釣行記 PART. 8

# 世界遺産の釣り

## 鹿島釣狂

### 【松法漁港】

学生時代、同じ研究室で机を並べた堀田守君から電話が入った。7月5日～7日、羅臼に釣りに行こうというお誘いだった。退職して現在は札幌に居を構えている彼だが、長年勤務していた根室管内での釣りが忘れられず、いまだにこの付近に通っているのだ。先週も行ったがほどほどの釣れ具合だったので一緒に竿を出してみないかというものだ。私にとっては初めての羅臼方面での釣りとなる。

午後9時、彼がわが家に迎えに来た。これから、道央自動車道を経由して羅臼までおよそ500km6時間の道程を夜通しで走り、明け方から釣りをすることになる。その後、羅臼の旅館で1泊し、早朝には旅館を出て昼まで釣って帰ってくるという予定だ。

途中、丸瀬布でトイレ休憩をとっただけで、明け方3時に松法漁港外防波堤の根元で車を停めた。彼が一番得意としている釣り場だ。防波堤先端では恵庭と札幌からの釣り人2名が入っていたので、その手前で外海側に向けて竿を準備した。気温は10℃と少し寒い。風もなく波もべた風で、テトラも入っておらず安全で釣りやすい状況だった。



松法漁港外防波堤先端部

2本バリ仕掛けに生イソメを付けてその第1投を振り込んだ。すると糸ふけをとっている間に小さなアタリが出て、合わせをくれて引き上げると、レントゲンカレイが2枚釣れてきた。2本目の竿を出すゆとりはなく、次々とアタリが続き、小型のコマイやガヤ、カレイが釣れてくる。ようやく2本目を振り込んだのは1時間も経過した頃だった。しかし、大物はいない。

小さいものばかりなので、2本バリ仕掛けをダブルで繋いで振り込んだ。省エネ釣法だ。アタリアがあってもすぐにはあげずに大きなアタリであげることにした。それでも小さなアタリしか出ず、竿を上げたときには、こま〜〜いコマイ、こんなに小さいのはそうないソウハチ、がやがやとうるさいガヤがハリ数かかってくる状態だった。



2本バリを二連結にしたら、一度に4匹かかってきた

久しぶりにいいアタリが出た。オオマイの部類に入るだろうか。40cm程のカンカイだった。またまたいいアタリが出て手の平よりは少し大きいぐらいのクロガシラがダブルで来た。こういう事もあるのだと辛抱強く釣り続けた。

ルアー竿を持った3人連れの釣り人がやって来た。話を聞くと東京からフェリーで北海道に渡ってから6泊目で、観光を兼ねながら漁港で竿を出しているという。先ほど来た釣り人は大阪からの人だったがこんな辺鄙なところに本州勢がと不思議な気がした。地元の釣り人はいないのだ。ルアー

竿に仕掛を付けて餌釣りでやっているのだが、こま〜〜いコマイ、こんな小さいのはそうないソウハチ、がやがやとうるさいガヤばかり釣れるので、北海道には小さい魚ばかりですねといわれてしまった。コマイという魚は初めてだということで、先ほど釣れたオオマイを見せた。そして、ガヤはガヤでも蝦夷メバルで旨い魚なのだと教えた。ついでに今時期ではブリやヒラメが磯から狙って釣れているのでそれを狙った方がよいのではないかと話したが、ブリやヒラメなら本州でも釣れると諭された。それでもって悔し紛れに、わざわざ北海道に釣りに来るならカラフトマスやアキアジの釣れる秋に来てくださいと観光大使ばりに口から泡を飛ばした。

なんだか小物釣りに飽きてきた。まだたっぷり時間はあるので、9時に片付けて羅臼漁港に向かうことにした。魚は捌いてクーラーに詰め込んだ。



松法漁港での私の釣果。

**【羅臼漁港】**



羅臼漁港内防波堤先端部



羅臼漁港では1等地の外防波堤先端部には釣り人が見え、内防波堤の先端部が空いていたので、そこで竿を出した。ここも松法漁港と同じような釣れ具合である。

見たこともない細長い魚がかかった。初めはアナゴかなと思ったが、山吹色の斑模様が入っている。ハゼのような顔つきだが長すぎる。ギンポならゴジラの頭のような気持ちの悪い突起がついているはずだし、ワラズカとも模様が違うような気がする。見るからに美味しそうな魚体だ。持ち帰って味見をしてみようかなとも思ったが、ハリの掛かりどころがよかったのでそっと海に帰してあげた。

堀田君も同じ魚を釣ったが気持ち悪がって触ろうとはしなかった。釣りが好きなのにこんな魚に触れないなんて……。仕掛に絡みついた魚を足で踏んづけてようやくハリを外したようだった。アナゴにも触れないそうだ。とにかく長いものが嫌いなのだ。長くうねっている生きものがこの世に存在すること自体に嫌悪感を持っているようだ。そういえば車を運転していたときにも蛇を見つけては恐る恐る大外廻りをして通り過ぎていた。



こんな所にアナゴがいるとは？



よく見るとアナゴではない。



顔つきは可愛らしかった

羅臼漁港ではまたまた名古屋からの釣り人に出くわした。かなりの釣り好きで、鮎やアマゴの川釣りをはじめとして、黒鯛、グレの磯釣りはもちろん、GT（ロウニンアジ）やカジキマグロの大物釣りまで幅広くこなしているという。持っているルアー竿もダイワの月下美人EX-AGSにワームを付けて飛ばしていた。北海道に来るに当たって、サクラマス用にモアザンブラジーノを、そして小物釣りにはこの月下美人を持ち歩いているという。函館から稚内を廻って今日で8日目になるらしい。いつまで北海道にいるのかと問うと、宿をその日に捜す気ままな釣り旅で、これから阿寒を經由して釧路に向かい、

金が尽きるまで滞在しようと思うと話してくれた。羨ましい身分である。ガヤやカンカイの小物釣りに飽きたのか、引き上げていった。そして埠頭に駐車してあったBMW—Z 4ロードスターに乗ってヴォロロローという重低音を響かせながら颯爽と松法漁港方向に向かっていった。あの雰囲気なら自前の大型クルーザーをヨットハーバーに停泊させているのだろうなとこれまた羨ましい思いで見送った。

私達は高島屋旅館に泊まることになっている。隣にいた釧路から来たという夫婦連れが、よく利用しているようでカスベの煮物が出ると話してくれた。



羅臼港から羅臼岳を望む



羅臼漁港の釣果



高島屋旅館に向かった。築百年は経とうとするような古い構えだった。部屋には暖房がなかった。昼間は温かかったが夕方からは結構冷え込んできたにもかかわらずストーブがついていない。冬には取り付けるのだろうか。それとも冬期間は旅館を閉めてしまうのかも知れない。吉幾三が唄った「おら東京さ行くだ」の歌詞が蘇るような佇まいだ。部屋に冷蔵庫はねえ。もちろんクーラーなぞあるわけねえ。トイレや洗面所もついてねえ。ふかふかの布団などどこを捜してもねえ。煎餅布団と薄い毛布だけが敷いてあるだけだった。学生時代に住んだ木造の寮を思い出してしまった。

寒いので風呂に入った。床をミシミシさせながら脱衣場で服を脱いでいると硫黄の臭いがしてきてお湯だけはよさそうだなと思っていると、入口に「熱くなっていますのでよくかき混ぜてお入りください。水道の水は、なるべく使わないようにしてください。」とあった。湯元から直接引かれたお湯に足を入れると火傷しそうな熱湯だった。水道の蛇口を全開にして、湯桶の縁に置いてあった櫂で掻き混ぜた。浮き上がってくる白い垢のようなものは湯ノ花だろうと思うことにして首までどっぷりと浸かった。

夕食に呼ばれた。釧路からの釣り人が言っていた通りカスベの煮付けが出た。何回も煮込んだように味がよく染みこんだ身の厚いものだった。旨かった。縞ホッケの焼き物も旨かった。カニとホヤと海藻の酢の物も旨かった。刺身はホタテ、サーモン、カレイ、イカとどれも新鮮で旨かった。特にホタテの稚貝の潮汁は、冷えた身体を温めてくれた。古ぼけた木戸を引いて便所に入った時は汲み取り式のボットンを想像していたが、意外にも洋式のウォッシュレット付きの簡易水洗だったことが何より嬉しかった。

### 【薫別漁港】

朝4時に寝床を抜け出してカーテンの掛かった玄関戸をそろりと開け、87号線を通してオッカバケ漁港、知円別漁港、そしてどん詰まりの相泊漁港を見学した。それから、帰り道に当たる薫別漁港まで戻って釣りをすることになった。薫別漁港外防波堤先端でも昨日と同じような釣りものだった。しかし、コマイの型は少しよくなったような気がした。



薫別漁港外防波堤先端部

今日は、天気予報通り朝方に靄ってきた。そして靄が晴れるとグングンと気温が上昇して汗ばむほどの陽気になった。遠くに国後や択捉の山々が見える。羅臼方向を望むと、世界遺産に登録され、日本百名山、花の百名山に選定された羅臼岳を頂点とする知床の峰々が連なり、薫別の山間からはこれも日本百名山に選定されている斜里岳の秀峰が聳えていた。

珍しく地元の釣り人に会った。昨日来たときにはよいクロガシラが揚がったということだ。穴釣りのようにルアー竿に仕掛を付けて岸壁際を上げ下げするスタイルだった。地元の人には皆このようなスタイルで釣っているという。時に仕掛はブラーになることもあるという。

堀田君がここでは大きいと思われる型のクロガシラをあげた。しかし、そのクロガシラを触るのに躊躇しているようだった。よくよく見ると、大怪我から回復したような古傷を持ったものだった。なにか大物に腹をガブッとやられたのだろうか、内臓が入っているあたりが黒ずみその縁は茶褐色に盛り上がって、よく生きていられたものだと思わせるような代物だった。これまで生き抜いてきたタフさに感動してそっとハリを外し海に帰してあげることになった。



恐る恐る魚に触る。こんな状態でよく生きて来られたものだ。

これを切っ掛けにして引き上げることにした。羅臼釣行の獲物は小型ばかりだったが、クーラーには魚の頭と腹を取って、ようやく板氷を入れる隙間を確保したほどに満杯になった。家に帰ってきて魚を調べると、釣り上げて時間をおかずに処理したせいかピキッとしたものだった。特にカンカイは傷みやすい魚だが、すぐに一夜干しして焼いて食したが、実に旨いものだった。堀田君誘ってくれて有り難う。