釣れ釣れなるままに

２００６年思い出の釣行記 PART.

# シャケ釣り狂想曲第2楽章

## 鹿島釣狂

釣 行 日　平成１８年１０月１日（日）
入釣場所　箸別川河口
潮　　位　満潮　　５：１５　３５㎝
　　干潮　１６：３８　１３㎝
天　　候　晴れ
釣　　果　シャケ７６㎝　１本

## ショットフロート

前回の釣行で、「シャケ釣りは３本目になると飽きてしまった」と書いたが、「あの１本目の感動を再び」というとで、出かけてみた。３時半に箸別川河口に着いたときには、やはり、シャケ釣りにはまっている人間が多いのか満員御礼の札が掛かっていた。河口直下にはさすがに人が座り込めないので、私も河畔で待つことにする。川筋以外では、まだ暗い内から気の早い者がケミカルライトの円弧軌道を描いている。河口にも人が入り始めたので、場所確保の意味もあり、３７㎜（７５㎜ケミカルライトの準備ができていなかった）対応ショットフロートで仕掛けを飛ばす。舎熊方向の稜線がボンヤリと薄明るくなったころ、右隣の若者がウキルアーで１匹掛けた。胸ポケットに偲ばせたウキルアーに手を伸ばそうかと考えていると、コツッ、コツッとアタリが出る。竿先が軽く押さえ込まれたところをギュンと煽る。掛かった。慎重に川におびき寄せて丁寧に取り込む。上げ際に一人の老人が「きれいなメスだ。よかったねえ。いや、やっぱりオスか」と尾鰭を見ながら確認してくれる。その老人の言葉に一喜一憂しながらも、早々の獲物にメジャーを当てる。７６㎝の鼻がほんの少し曲がり始め、豊満な白子を抱えた魚体だった。

## 牽制球を投げる

しかし、その余韻を楽しんでいる時などなく、背中に、羨望の眼差しと、隙間を狙う多くの眼差しを感じる。シャケをほっぽり出して、慌てて自分の位置を確認し、したり顔でショットフロートを飛ばす。右で掛かった。処理をするのに手間が掛かり、自分の位置に戻ったときには、他の者に場所を奪われていた。「ここは、俺が入っていたんだよ。今シャケを取り込んで戻ろうとしたら、こうだもなあ。退けてくれよ」しかし、どさくさに紛れ込んだ者も粘り強く応対しながら結局、その場を確保したようだった。

シャケを掛けた右隣の若者のルアーが左に飛んでいく。投げ入れることができず、私の前が開くまで待つ。私が投げて、左右にずれてしまうことがある。その手前に道糸がないときは素早く取り込む。道糸があるときは道糸を張って、その下をくぐり抜けるまで待つ。その反対もある。自分の道糸をまたいで他人の道糸が被さってきたときには素早く引き上げる。「お互い様だから譲り合って仲よくやりましょうね。」と声を掛ける。例え、絡んだときにも「ありがとう」の声を掛けるようにしている。もちろん、自分に責任があるとき

には素直に「すみません」と誤る。そうすることによって、周りの人とも仲よく楽しくやっていけるような気がするのである。そうすることで、例え獲物を取り込んだり、ルアーの交換をするために場所を空けたりしても、助けてくれるような気がする。他人が入り込もうとするときには、「今、あの人が戻ってきます。」と知らせてあげたり、声は掛けられなくても、竿を空いたところに倒しながら引いて、牽制すしたりすることはできるだろう。

## 「釣りは引きを楽しむもの」

１０時には竿を仕舞った。帰り際に、声を掛けてもらう。

白髪の老婦人が、「おじさん」と声を掛けてくれる。年頃は「おじさん」には違いないが、あんたの叔父さんではないと思いながら、対応する。連れ合いも立派な白いひげを蓄えたご老人だった。「今日、日が昇ってから来たが、満員だった」「今日初めてである」「朝から、釣っているが１本も来ない」「地元のブッコミ釣りの人が立てたテントの番人に指導してもらっている」「周りでは１本もあがっていない。地元の縄張りの人は早々に引き上げていった。」「青いテントを張っている住人に許しをもらってシャケを釣っている。」「よく釣れましたねぇ」「こう１本も釣れないと、帰りのお土産は買ったシャケになりそうです」

自分のシャケを進呈しようかと思ったが、「でも、釣りは引きを楽しむものですよね。それがないとつまりません。」と言われたので、失礼になると考えて、言うのをやめた。

どのように、家族に言うのだろう。私なら、何食わぬ顔で「釣ってきたぞ」と言うだろうか。

駐車している所でも同年配の夫婦に声を掛けられた。バッカンからはみ出ているシャケの尾鰭を見ながら「いい引きだったでしょう」と言う。そして、箸別川でシャケを引っかけている釣り人を見ながら「引っ掛けで楽しいのでしょうか。後ろめたい気持ちは起きないのでしょうか。ルールに乗って釣って初めて楽しいものなのに」とおっしゃる。サケの引きを楽しむだけなら、先程のご夫婦の言っていたとおりだ。しかし、それもルールの中でと言うことだろう。帰りにシャケをお土産にしてお孫さんに自慢するぐらいは可愛いものだろう。

## シャケのチャウダーはおあずけ

　帰宅後、「釣ーりんぐ北海道」を見ながら微睡む。女房が買い物から帰ってから、シャケを捌こうとした。すると

「まだ、やっていなかったの」

「やっぱり聞いていなかったのね」

「ちょっと待って。米をとぐから」

「言いつけたはずのカゴの整理はできたの」

「返事をしていたのでてっきりやっていると思ったのに」

「まな板は水に濡らしてから使ってよ」

「嗚呼、肩がこった肩に湿布を貼って」

・・・・。

「シャケの頭は鍋用に、白子は天ぷら用に、シャケの尾鰭側の半身はちゃんちゃん焼き用に切ったけど後はどうしたらいい？」と聞いてみる。すると、「あなたはどんな料理にしてほしいの？」と返してくる。「釣ーりんぐ北海道」では白老でのシャケ釣りを放送し、準樹さんに１本掛かった。それを三好りさがチャウダーやロールキャベツ風煮込みにしていたことを話した。すると、「チャウダーはアサリの身を使うのよ。どのように作るのか教えて。」ときたもんだ。番組では

「チャウダーはベーコンや貝の替わりにシャケの身をサイコロ状に切って」

「本来なら生クリームか牛乳を入れるところを、魚肉や具の豆腐に合わせて、豆乳を入れ

る」
「ロールキャベツ風は、皮を引いたシャケの身とベーコンをキャベツの替わりの白菜で巻く。」
「白菜は塩を入れた熱湯に湯通ししたものを氷水で冷やすとシャキシャキ感が残って美味しい。」と解説していたが、それをいちいち伝えるのが面倒で口ごもる。そして、「任せる」とだけ言う。
　魚を捌きながら「皮を引いた方がいいか？」と一応聞いてみたが、結局その必要はなく、今日もチャンチャン焼きになるらしい。「前回は、チャンチャン焼きの味がしょっぱかったので、今回は白滝を入れてみる」と独り言を言っている。
「あなたはどんな料理にしてほしいの？」と聞いてきたのはどのような意味があったのかいまだに謎である。

　職場の女性職員がチーズの薫製づくりを話題にしていた。「薫製ならシャケがあるが、持ってくるか」と言ってみる。すると「挑戦してみて、上手にできたら持ってきてみます」と言ってくれたので、早速女房に電話してみる。「あなたが釣ったのだからお好きなように。しかし、残っていた頭の方の半身は友だちにあげましたよ」という。後日、イメージしていた半生状態のシャケの薫製とは違ったが、火を通した後の薫製が絶妙の味を醸し出して届けられた。