

釣れ釣れなるままに

2013年思い出の釣行記 PART. 1

口は出すが心...

砂川遊水池のワカサギ

鹿島釣狂

☆釣行日	平成25年1月27(日)
☆天候	晴れ
☆釣果	362匹 980g

初陣

息子がワカサギ釣りに連れて行ってくれと言う。私から釣りに誘うことはあっても、息子からは聞いたことのない言葉を疑問に思い問いただしてみると、「職場の上司からワカサギ釣りに誘われた。親父の釣り道具を借りて行こうと思うのだが、ワカサギ釣りをしたことがないので1度経験しておきたい。上司にはワカサギ釣りの用具は何も持たなくても全て揃っているから手ぶらでいいといわれているが、釣り道具ぐらいは用意していきたい」というのだ。

あいにく、その日は、風邪を拗らしてしまった札幌あいの里に住むお袋ところに陣中見舞いに行く予定があったので、次週に連れて行くとだけ返事しておいた。そして、自分一人で釣りをすることが出来るようにと、まずは自分の釣り道具は自分で揃えておくようにとメモを渡した。昨年までの釣りで、一度も封を切っていない仕掛けが何種類もあったのだが、あくまでも息子が用意した仕掛けを使わせたいのだ。私は私で準備を進めておいた。

息子は釣り道具店で店員に聞きながら揃えてきた。竿は、今流行りの扁平の竿先で元軸に収納されるようになっていた。リールは小型の横軸式のもので、道糸には2号ナイロンが巻いてあり、これならホッケでも強引に抜きあげることが出来そうだ。仕掛けは、テン

トの中なので初心者にも扱いやすいようにと1.5号の5本バリを勧めてくれたという。しかし、極々小さい針なので息子の太い指ではエサ付けに手間取りそうに思う。エサには紅サシ、白サシ、ラビットの3種類を用意してあった。

釣遊会総会

ワカサギ釣りを予定した前日の土曜日は、岩見沢釣遊会の総会・新年会があった。総会では今年度が岩見沢釣遊会創立50周年に当たるので、記念大会や式典・祝賀会を開催する事業案が承認された。現在は何らかの理由で釣遊会を離れてしまっているが、全道的に活躍している旧会員もおり、その方々を案内して盛大に開催することが出来ればと願っている。

24年度の年間優勝者は前野達志会長で優勝旗を吉井新副会長から受け取った。前野氏は第4回、6回大会を制するなど5回計9点をたたき出しての優勝だった。また準優勝に甘んじた嵐氏も点数では同点ながらも一つの大会成績で一歩及ばなかった。3位にはなんと私が滑り込んだ。年間最身長賞はタカノハ53cmを仕留めた島強二氏だった。私は33cmのクロゾイで小さいながらもソイ部門の魚種別大物賞をいただいた。そして、新年会では酒を酌み交わしながら今年度のそれぞれの活躍を誓い合った。中には2件目、3件目と梯子して、釣遊会ここにありと豪語して回った会員もいたということだ。ご他聞に漏れず私もそのうちの一人だったらいい。



新年会風景

我慢の限界

息子に叩き起こされた。まだ外は薄暗く、時計を見ると6時を少し回ったところだ。息子には「ワカサギは朝方に釣れる」と言っておいたこともあり、二日酔いの体に鞭打って布団から這い出した。息子はいつになく積極的だ。スキー用の防寒具もきちんと揃えてあった。普段はゴワゴワすると言って足を通さないタイツも履いている。

女房までが起き出してきて「こんなに早く出かけると思っていなかったの、まだ朝食

も弁当の用意も出来ていないので少し待つて」と言い出す。俺が釣りに行くときに弁当など用意してくれたことはないのと思いつつも口には出来ず、「コンビニで弁当を買って済ませる」と言い捨てて荷物を息子の車に積み込んでいると、玄関先まで出て見送ってくれる。俺が釣りに行くときは、いつも布団の中で夢心地のくせにと思ってしまう。

コンビニでカップラーメン、おにぎり、飲み物、サンドイッチ等を買った。息子は「ビールはいらないのか。熱燗に出来る日本酒は？おれの運転だから飲んでいいんだよ」と気遣ってくれる。いつもの私なら二つ返事で買い足すところだが、今日はそんな気分になれない。とにかく二日酔いで頭がガンガンするのだ。それに寒さでビールどころではないだろう。テントは1人用だし、大きな団体の息子と一緒にすることにはならないだろう。息子は「俺がテントの外で釣る」というが、それを見かねた私がテントの中を息子に譲り、外で釣る羽目になるものと思われる。女房も私も息子にはすこぶる甘いのだ。

砂川遊水池に着いた。まだ8時前だというのに駐車帯にはワカサギ釣り師の車で埋まっていた。この駐車帯は付近の農家の方が全くのボランティアで路肩をトラクターで除雪してくれている。遊水池までの道程もスノーモービルで踏み固めてくれており、奇人な人がいるものだとつくづく感心してしまう。駐車帯の端っこに車を止めた。靴下にカイロを貼り、背中やお腹にもカイロを貼る。いつもより大きい荷物を積んだソリを息子が引いていった。

池の畔に着いた。テントが10張ほど立てられており、その端にテントを張る場所を確保した。私は口を出さず手は出さないように努めた。今日は息子1人で釣りができるようにさせるのが目的だ。スコップでテントの敷地となる雪をどけさせる。次はテントの組み立てだ。パラソル型のテントだから紐を引っ張るだけなのだが力が要る。息子は団体が大きい分、力だけは充分にある。次にテントの大きさに合わせて二人分の穴を掘らせる。テントの周りに雪を載せてから試しに二人で入ってみると、窮屈だが入れないこともない。

釣り道具は自分で準備させる。テントの中では窮屈なので外で準備を整える。ここで手を出してはいけないのだ。竿を伸ばし、リールを取り付け道糸の先に自分で選んだ仕掛けを結ぶ。私の仕掛けはすっかりできあがったので氷穴の掬い残した氷を取り除く。そして、エサの付け方を教える。かなり苦労しているようだが紅サシを半分に切るところまでは出来た。おもむろに二人してテントの中に入って穴の中に仕掛けを落とした。プルプルとアタリが出てすぐにワカサギが釣れた。次々と釣れ続く。浅いタナだが、息子はいちいちリールを巻きながら釣っている。心配はないようだ。

テントの中はすぐに暑くなってきたので、テントの入り口を開けて空気を入れ替えた。少しスペースが出来たがエサを付け替えるような余裕はなく、2人で交互にエサを付け替えながら釣り続けた。私に負けず息子もマメにエサを取り替えている。そのうちに息子のリールがバックラッシュを起こして、それを懸命に直そうとしている。リールのバックラッシュを直すのは息子には無理そうなので、手バネ竿で釣ることを勧めるが、何とか自分で直そうとしている。手を出さまいと我慢していたことが一気に噴き出した。息子の竿を

奪い取り、バックラッシュで浮き上がった道糸部分をハサミでバチバチと切って使えるようにしてしまったのだ。

お疲れ様でした

1人だとテントの中でタバコを吸いながらの釣りになるのだが、アタリが遠のいたのでテントの外に出て一服する。そして、狭い中で屈めていた腰や背中を伸ばす。ついでに雪の上に黄色い滴をまき散らす。息子は職場の上司に迷惑をかけたくないという思いからなのか、集中して釣っていた。テントに戻ってエサを取り替えると、またまた釣れ続く。そして、外に出てタバコ……。私はそんなことを繰り返していたが、息子はやはり集中して釣り続けていた。

お昼にするにはまだまだ早い。「飯でも食べないか」と声を掛けると、待つてましたとばかりに頷いて、息子もテントから這い出てきた。何だか休むきっかけが欲しかったらしい。用意したカセットコンロでお湯を沸かす。氷の上でガスボンベが冷えているからなのか火力が弱い。入口を閉めてテント内を暖めていると徐々に火力が強くなってきた。沸騰したヤカンの口から出る蒸気でピーという警笛が鳴り出した。カップラーメンにお湯を注ぐ。自分1人ではこんなことはしない。そもそもカセットコンロなぞ持ち込むことはないのだ。釣りに集中してしまって、飯を食べることなど思いも寄らないのだ。

体の中から温まり、再度ワカサギ釣りに専念した。しかし、早朝よりもアタリが出るペースが遅く、アタリがあってもスカの回数が増えてきた。ハリが甘くなっているのだろうか。私の仕掛けは昨年度1度使用したものだ。仕掛けをより繊細なものにと2号から1号に落としてみた。幾分ハリ掛りがよくなった気もするがアタリそのものが少ない為によく分からない。

息子からため息が漏れるようになった。太陽もまだ高い位置にあるのだが「片付けるか」と声を掛けるとこれもまた一つ返事で頷いた。息子から私を誘い出した手前、やめようと言いつつ踏ん切りがつかなかったのだろう。片付けも手を出さずにじっと我慢する。テントを畳み、氷の穴もふさいで目印になる木の枝を差し込み終えた。

砂川遊水池からの帰りは、「元祖とりめし」で有名な美唄の「しらかば茶屋」でラーメンセットをいただいた。この茶屋には過去に何度も通ったのだが、現在は国道の拡幅により店構えが変わっていた。店内に入ると確かに綺麗にはなっていたが、以前の匂いや雰囲気そのままだに残っていた。女将に改築したのかと尋ねてみると新築したそうである。しかも設計を新たに考えるのが面倒なので同じような造りになってしまったというのだ。そして、出てきたとりめしは、鶏のだしとタマネギの甘さが絶妙の美味さを引き出しており堪能させられた。

家に戻ると女房が何を思ったか「お疲れ様でした」とねぎらいの言葉を掛けてきた。息子の言葉の端端から、私の釣りよりも息子の釣りを優先させてくれたと感じたのだろう。息子がスマホで取り出したワカサギのレシピを女房に見せている。それを見て女房が甲斐

甲斐しく動き出した。出てきたワカサギ料理は、ピザ？天津飯？卵焼き？お好み焼き？ホットケーキ？のような不思議な形をしたものだった。息子が出来上がりの料理写真を見せないでレシピだけを見せたものだから勘違いしたのだろう。確かに、レシピにはワカサギ15匹で小麦粉カップ1杯、水も同量とあるから、天婦羅を揚げるとは想像できなかったことは頷ける。息子はカラッと揚げた天婦羅を所望したかったようだが、ビチャッとしたものだった。ワカサギから出る水分が多いのだ。女房は照れ笑い、息子は苦笑い、私は大笑いすることとなった。それで、息子をつまみ食い、女房は自棄食い、私は大食いすることとなった。私は、ふんわりとしたワカサギの食感がたまらず全て食べつくしたのだ。とにかくワカサギ特有の臭みが全くなく美味かったのだ。大いに堪能させてもらった。図らずも次の日はカラッと揚げられたワカサギの天婦羅で食卓が飾られた。



砂川遊水池にて



このテントに2人が・・・無理でしょ。休憩中にワカサギをパチリ。



遊水池のワカサギ上10cm、下5cm。今年はこの大物が多い