

## 『幻の高級魚アラの大型13kg 85cmが釣れました』

平成18年7月 稲垣 常彦\*

幻の高級魚アラが釣れました。千葉県で浜値が一番高い魚で魚屋には出回りません。船長が「一本釣りのアラは浜値がkg4,000円だ」と言っていました。



重くてポーズをとるのが大変です

業務用まな板に載せています

アラ：料理の世界でアラといえば、ちゃんこで使うクエやモロコをはじめとするハタ系の魚を指すが、釣りで言うアラが本筋料理のアラである。いずれも幻的存在の最高級魚で美味しさも優劣つけがたい。しっかりした白身は鍋料理はもちろんのことあらゆる料理に向く。(料理本抜粋)

美味しいクロムツを食べたくなり、深場釣りで実績ある千葉県天津小湊港の「茂丸」へ行きました。天津小湊は日蓮上人誕生で知られる誕生寺があり、鯛の浦では聖人のお使いとして信仰し手厚く保護していた鯛の群れ泳ぐ姿を、遊覧船で手にとるように観察できます。7月の暑い盛り、夜中の3時に到着し3時半出船の船長の出勤を待ちました。釣り場は航程1時間の大陸棚のかけ上がり深さ200m～300mを狙います。

クロムツの漁場は色々な魚(クロムツ、キンムツ、シロムツ、キンメダイ、メダイ、ノドクロカサゴ、アラ、サメ、その他)が仲良く住んでいます。狙いはクロムツですが餌にクロムツオンリーと書いてあるわけでもなく色々釣れます。また釣れた魚を巻き上げる途中でサメがスッパリと食い切ることもあります。10kg、15kgのサメが釣れることもあり、暴れるし船に取り込んでからも危険で招かざる獲物です。むかし漁師は『板子一枚下は地獄』のやくざな稼業と言われていました。高級魚を釣るのも似たような部分が

\*株式会社きんでん 技術本部プラントエンジニアリング部

ありそれなりの準備と心掛けは必要です。楽して置き竿（船端に竿を固定する方法）で酒を飲みながら釣れるのを待つサボリ漁法では中々釣れません。200号の重りに300mの道糸が海に引きずられるのを体力と根性をもって、揺れる船上で竿を手で持って底立ち（海の底を把握する）を繰り返すと運が良ければ釣れます。運も腕のうちです。サッカーのオシム監督ではないですが、釣りの6時間耐えできれば勝利の女神がほほえんでくれるかもしれません。

船長が出動し3時半に真っ暗な海へ出船しユラユラゴトゴトと1時間走りました。朝

一番は土産確保ということでアジを1時間釣り、いよいよ本命のクロムツ釣りに移動しました。朝も6時になり周りも明るくなりました。船長丸秘の漁場へ到着ししっかりやまだてして「用意のできた方からどうぞ」とアナウンスがあり、200号の重りを海に投入しました。揺れる船上から道糸がスルスルと出て行きます。いつも朝一番の投入は期待で緊張するものです。道糸がリール水深計の300mで道糸がフワツとなりすぐリールを手巻きします。この底へ着いた時が肝心で下手すると根掛かり



（地球を釣って太い仕掛けを切るのに苦労する）や他の人とオマツリしてしまいます。

底立ちを繰り返して30m巻いて270mで安定する直前「ドッスンと来ました」、激しく引き込みます。根に潜られては一大事と竿を折れる限界まで曲げながらリールを手巻きし、底から離したり潜られたりを繰り返しました。船長が「根掛かりか？」と聞くので「魚だ10kgクラスのアラカサメだ」と返事しました。しばらく格闘し底から5mは離したので電動リールの巻き上げスイッチを入れました。高速では仕掛けが切れるため低速ですがリールに強力な負荷がかかるため中々上がってきません。辛抱しながら20分位船長と談笑しながら待つと、あと20m位で急に道糸が横に動き出し他の客とオマツリです。参ったなと思っていると20m位向こうにポコッと何かが浮上しました。

船長が「アラだアラだ」と叫んでいます。ゆっくり道糸と仕掛けを手繰ると大きな魚が見えます。慎重に私が仕掛けを手繰り船長がギャフを一発で掛け船上に二人で引き上げました。上げると船上で大アラがドッタンバタンと跳ねています。毒針を避けながら慎重に針を外そうとしましたがガッチリ食い込んで外れません。そのうち折れてしまいました。

この騒動を他の釣り客も呆気にとられて目を丸くして見えています。船長が目方を量り

-----

ましたが船上の10kg秤の目盛オーバーで量れません。11時半に帰港し漁協の台秤で計量すると何と13kgもありました。船長が喜んで漁港でアラをぶら下げて見せて廻ります。他の釣り船船長や港の長老も皆感心しています。見せびらかしの儀式が終わってから私のクーラーにアラを無理矢理押し込みました。

家に帰り家内がどうですかと聞くので、「まあまあのアラが釣れたよ見なさい」と返事しました。家内がクーラーボックスの蓋を開けてすぐ解体できないとギブアップしたので、魚屋に頼んで解体してもらいました（500円でした、家の出刃包丁とハンマーでは私でも無理）。卵が1.5kgもあり、キモも大きく優美な味で堪能しました。刺身やアラ汁や雑炊や照り焼きなど色々美味しく頂き、本筋の鍋料理を秋以降に食べるためマイナス60℃冷凍庫に厳重保管しました。アラはどのような料理でも美味しく且つ足が遅い（味が落ちるのが遅い）魚です。

釣船：千葉県外房天津小湊港の茂丸（しげるまる） 親切な船長です  
船長携帯 090-8747-9427 船宿 04709-5-3168

以上アラ騒動報告まで。