

2022年10月16日(日) 師崎 タチウオ 七福丸(伊良湖沖) ツレと
中潮:旧9/21 干潮03:11(44cm) 満潮10:20(176cm) 干潮15:35(126cm) 伊良湖港湾
タチウオ 指2本~指3本 二人で41尾 (リリース7尾を含む)

伊良湖沖で流し釣り

4時30分 現着(すでに多くの人が釣り座を確保していた)
5時30分 集合
6時00分 出船
6時35分 ポイント着(港からポイントまで35分)
10時20分 満潮(176cm) 伊良湖港湾
13時00分 納竿 沖上がり
帰宅後、魚処理2時間



【料金】 乗り合い 8,000円

仕掛け・氷付き

オモリ80号・天秤は、船上で借りる。

釣り座の決定は、受付を終えた人が空いているところで好きなところへ入るという方式である。つまり、受付の早いもの順である。

【仕掛け】

サービスの仕掛け(1本釣1セット入り) ハリス6号75cm 釣2/0号 タコベイト(ピンク)付き

持参:予備のおもり80号3個

仕掛け 1本釣3セット ハリス6号1.5m 釣1/0号

タコベイト(ピンク) 3個セット 2つ

タチウオばさみ

前日にフィッシング遊にて購入持参(合計¥2,500)

ロストしたもの

タチウオに切られたもの 仕掛け4セット 天秤・おもり1セット

おもりがなぜか外れた 1個

次回:釣は2/0号 ハリス6号以上

ハリスの長さは75cmでよい。市販仕掛けは1.5mになっているので、先が切られたら釣とタコベイトをつければ良い。したがって、タコベイトと釣をもっていく。

【様子】

- タチウオの場合、ネットでは潮は大きくない方がよいとあったので、潮の小さい10/16・17を考えていた。天気予報では雨だったのであきらめていたが、前日10/15の予報では、10/16が晴れ・曇りに変わっていたことから、すぐ(前日の正午)に電話した。
- 客は22人だった。ほぼ満席だ。
- 集合時刻の1時間前に受付を終えたが、すでに多くの人の釣り座が決まっていた。
- 釣りを終えて帰港するとき右舷の方が潮をかぶらないだろうということから、右舷胴がよいと考えてい

た。右舷胴がたまたま2人分空いていたので、そこに入った。

- 天気予報どおり、晴れ。風はほとんどなかった。少しうねりがあった。
- 乗船の1時間前に酔い止めを飲んでおいた。(現着時4時30分に飲んだ。出船は90分後だった。)
- 酔うことはなかった。
- 水深のアナウンスがあるが、棚のアナウンスはなかった。底から〇mまでを狙うということだったが、よく聞こえなかった。
- 水深は70m～100mだった。電動リールが必要だ。
- 餌つけでサンマの切り身がまっすぐになるようにつける。まっすぐつけないとサンマがクルクル回り、道糸に絡む。これをタチウオが喰ってくるので道糸が切られるということだった。
- 最初の1時間は入れ掛かりだった。その後、当たりが止まった。
- 大きなタチウオを狙うにはどうすれば良いかと、中乗りさんに尋ねたら、底から10mまでをねちねち誘うということだった。これを聞いて、底から10mまでをスピード1で繰り返した。ダメだった。こんなことをしていたので、釣果が伸びなかったのだろう。棚を広く探るためにもっと速く巻くべきだった。
- 隣の人が手巻きでゆっくり巻いて釣果を伸ばしていたので、その巻きスピードで釣ることにした。スピード6だった。
- ツレと私がお祭りした。釣れたタチウオがツレの道糸に当たったのだろう。ツレのPEラインが切れてしまった。お祭りしたとき、タチウオの顔が道糸に近づかないようにしなければならない。
- 細いタチウオはリリースしたが、もっとリリースすべきだった。指2本半からキープすべきだった。指3本からにすると、キープする数が極端に減ると思う。

【釣り方】

- 底から自動で巻き上げてくる。小さな当たりがあっても合わせない。強く引いたら合わせ、すぐにスピード20～25で巻き上げる。掛かっていれば手応えがある。手応えがなければ、釣りの巻き上げスピードに戻して次を狙うか、当たりのあった棚まで戻して誘うか、餌チェックのために回収するかである。
- ときどき竿をゆっくりあおる。あおるときに当たりが出るときがあった。
- 巻き上げスピードは、手巻きでゆっくり巻いた時のスピードと同じくらい。シーボーグ300Jでは“6”くらいである。
- 釣れている棚が分かっているならば、底まで落とさない。
- 「大きいタチウオは底から10mまで」とのこと。
- 仕掛け回収のため高速で巻いているときに、タチウオが当たってくるときがあった。

【タチウオ料理】

- 船上では、血抜きを行う。えらを切れれば良い。良型なら締めるか。
- 表面をおおう銀色のものは取らなくても良い。取る必要がある場合はペットボトルのキャップでこする。
- 三枚おろしにするときは大名おろしで良い。
- 刺身は皮を引かない。そもそも皮は引けない。
刺身にするときは、皮が固いので皮に切れ目を入れる。
- 圧力釜で煮付けると、骨ごと食べられる。(料理するタチウオがドラゴン級でないため)