

2024年9月17日(月:祝日) タテ釣り 功成丸 ツレと
大潮:旧8/14 干潮10:59(41cm) 満潮17:02(210cm) 神島
自分 ワラサ 67cm ハマチ 7尾
ツレ ワラサ 64cm ハマチ 8尾

8時30分 出発 (出発は9時でよい)
10時59分 干潮 (神島41cm)
11時30分 集合
12時00分 出船
17時02分 満潮 (神島210cm)
18時00分 納竿 沖上がり



【料金】 乗り合い 10,000円 釣り座は抽選 氷付き
ポイントが貯まっていたので、一人は無料となった。

【仕掛け】

タテ釣り仕掛けを船上にて購入 ¥500×2個
竿 自分:がまかつ製タイ竿
ツレ:シマノ製 モデラート7:3
電動リール リーダー3ヒロ (1ヒロでもよいかな)
竿受け おもり 60号・80号



※魚を絞めるためのナイフとゴム手袋
鉤を外すためのペンチ

活かしておいたベイトを生け簀からすくうためのタモ ツレの分も用意すべきだった。

※ベイトのアジをサビキで釣ってから、アジを鉤に掛けて釣る。(アジ用サビキは船長からもらう。)

したがって、飲ませ仕掛けを購入した方がよい。

仕掛けが簡単なので扱いやすい。一袋に2セット入っている。

【様子】

- 天気予報を見て予約した。天気は晴れ、風はほとんどなかった。うねりがあった。
- 念のため、酔い止めを飲んでおいた。乗船90分前に酔い止めを飲むこと。酔わなかった。
- 客は4組、5人。釣り座は抽選で3番くじだった。揺れの少ないところ、船に荷物を載せやすいことから左舷艙を選んだ。
- おもりは60号と指示があった。
- 船長からベイトの棚と水深のアナウンスがある。
「ベイトは△mから□mまで。水深○m」 「魚礁があるので根掛かりに気をつけて」
- 初めに餌となるアジを釣った。タテ釣り仕掛けにはベイトのアジが付かないようだ。
- 釣ったアジにハマチが掛かった。盛んに引く。アジ仕掛けは糸が細いから、切れないか心配だった。
なんとか上がってきた。
- ツレにも掛かったアジにハマチが喰ってきた。しかし、ハリスが切れてしまった。
→ 自分の竿は3mで長く、強く引くと胴から曲がる。一方、ツレの竿は7:3の先調子に加えて、上がってこないで途中でドラッグを締めたとのこと。
- 20尾くらい釣ってからタテ釣りとなった。
- 「餌のアジはタテ釣り仕掛けのまん中くらいに付けて」とアナウンス
- 船長が「潮が速いから、船がポイントからすぐにずれる」と独り言

- 餌がなくなったので、再び、アジ釣りとなった。
- 餌が確保できたとき、船長から飲ませ仕掛けをもらった。鉤が大きいので掛かりが深くなるからということだった。
- 途中、何かにハリスを切られ(かみ切られ)、自分はタテ釣り仕掛けに戻すことになった。
- ツレの仕掛けでも自分の仕掛けでもハマチが釣れた。
- このときカンパチ狙いだったようだ。自分たちにはカンパチはつれなかった。

【アジを掛ける】

- アジは底にいる。いればすぐに掛かってくる。
- 当たりがあってもすぐに巻き上げない。追い食いさせる。
- 根掛かりに注意する。底だと感じたら、すぐに巻き上げる。(底から2mくらい上げる)

【今回の飲ませ釣り】

- 餌を付けたら、底まで落とす。
- 根掛かり防止のため、すぐに2m巻き上げる。
- 魚礁があったり水深が変わったりするので、底だと感じたらすぐに2mくらい巻き上げる。
- ハマチがいれば、すぐに喰ってくる。

【後半、当たりが遠のいたとき】

- ツレが底で待っていても釣れないので、1m(リール2周分)ずつ巻きあげて待った。底から3mの時に当たりがあった。釣れた。
- ツレから底から3mと教えてもらい。餌のチェック後、再投入。直接、底3m上に仕掛けを止めた。すぐに当たりがあった。釣れた。
- 落ちてくるものに興味を示すということから、
 - ①底3m上で止める。当たりがないので、底まで落とす。着底すぐにヒット。
 - ②底まで落とす。当たりがないので、底から10m巻きあげ、仕掛けがなじむのを待って、底まで再び落とす。着底すぐにヒット。

【次回に向けて】

- 釣り座が抽選であったり船長の指示であったりする場合は、示された集合時刻に着けばよい。早めに行くことはない。
- おもりが重いので、指示された重さ以外のものは持って行く必要はない。
- 伊勢湾のタテ釣りの場合、タテ釣り仕掛けでベイトがつくのか、ベイト用の仕掛けで餌を釣ってから本命釣りをするのか確認してから行くべき。
- 釣行前に日記を読んでおく。



- 釣ったその日にさばいた。たくさん釣れたので、友人にお裾分けした。たいへん喜んでくれた。残ったものはすべて切り身にして冷凍した。
- 自分用は柵にして冷蔵保存した。翌日、刺身で食べた。美味しかった。
- 写真のマイカは、冷凍してあったマイカを酒と麺汁で焼いてもらったもの。こちらも美味しかった。