

# とくしま釣魚カレンダー



1月



徳島南部の代表的釣魚。メジナ(上,口太)とやや南方系のクロメジナ(下,尾長)がいる。共に歯が鋭く,運動能力高い。特に尾長は尾緒大きく引き強い。寒グレは脂が乗って焼き切り,鍋が美味。



4月



若者に人気のルアー魚。徳島県北部ではスズキ(マルスズキ)が,南部ではヒラスズキ(クラスズキ)が釣りの対象になる。両種共に強い引きとエラ洗いが醍醐味。お薦めは活けず直後の洗い。



7月



イサキの旬と釣シーズンは産卵期の夏。釣り場は伊島から宍喰の県南。この時期のイサキは脂が乗って刺身が定番だ。焼き切りも皮目が美味しい。



10月



家族で楽しめる最も身近な釣魚マハゼ。吉野川,鮎喰川など汽水域が好ポイント。よくみるととても美しい魚。新町川も美しくなりマハゼがよく釣れるようになった。



2月



鳴門のカサゴ・メバルはルアーで狙う人が多くなった。カサゴは深場に赤系が浅場に黒系が多い。メバルは2008年にクロメバル,アカメバル,シロメバルの3種に分けられた。これらは良い出汁が出る味噌汁向き。



5月



マダイは徳島県沿岸全域で釣りの対象。雑食性で鋭い犬歯と臼歯が適応力の高さを示す。お薦めはスジアオノリを乗せた鯛めし。



8月



マアジは庶民の魚,全長10cmの豆アジと同20cmの中アジ。豆アジのサビキ釣は奥が深いが気軽に楽しむことができる。唐揚げはビールのお供に,なめろうは御飯に合う。



11月



クロダイはチヌと呼ばれることが多い。県北部の代表的な釣魚。若魚は縦縞が美しいが,大きくなるに連れて黒くなる。雑食性に適した臼歯を活用して増加傾向。秋は脂が乗って美味しい。



3月



ブリは出世魚で上から,モジャコ(全長20cm以下),ツバス・ハマチ(体重0.5~3kg),メジロ(4~5kg),ブリ(6~12kg)。脂が乗ったものは刺身が美味しい。



6月



本県は吉野川,海部川などアユ釣り盛ん。この歯で珪藻(コケ)を食む。塩焼きはもちろんユズ酢を使ったアユ寿司やアユ雑炊は郷土料理として美味しい。



9月



「渚の貴婦人」と言われるシロギス。連れた直後は虹色に輝いている。小型魚から中大型魚まで釣れる。新鮮な状態で天ぷらでいただく。



12月



餌木釣り,ヤエン釣りともに人気。普通のアオリイカとレッドモンスターと呼ばれるアカイカ型の2種類が釣れる。釣れたら鮮度を保ち刺身でいただく。