

松島湾のジャンボハゼ？

鯛復建技術コンサルタント 安達 実

初秋から初冬にかけての松島湾は、秋の風物詩、ハゼの最盛期を迎える。その季節の風と、釣り仲間に誘われるまま、今年もハゼ釣りに挑戦した。

当日は、6時30分の出漁予定。しかしながら、熱心な釣りキチ24名は、6時にはほとんど集まっており、その自称釣り名人達は、もう竿や仕掛けの調子など、釣り談義に花を咲かせていた。

定刻通りに、4隻の小舟に分乗し出漁した。湾内では、好ポイントを求めて移動している出漁船を見かけた。私たちがポイントに着くと、船頭の合図とともに一斉に竿を入れた。すると、すぐに大きなあたり。内心、「やった！これぞまさしく松島湾のジャンボハゼ！」と思い、心踊らせながらリールを巻くが、なんと軽くて可愛いハゼがぶらさがっているではないか！大型漁礁のカレイ釣りとは違い、浅い湾内のハゼのあたりを過大に考えてしまっていたようなのである。

釣果はハゼ釣りのつもりが、五目釣りになってしまったようである。釣りの必釣法が、ねばりと根性だと悟ることとなったひとときであった。

ハゼとは一体なんぞや？一般的にハゼは、マハゼとアカハゼの二種類に大別されている。図鑑等によれば、日本では約三百種類のハゼが分布していると言われている。ハゼは漢字で「沙魚」と書き、今風に言えば、砂の魚ということである。

ところで、仙台の正月料理といえば、かかせないのが雑煮である。その雑煮のダシ取りにかかせないのが、また、ハゼである。そして、そのハゼも彼岸以降のものでないと味がよくない。初冬のハゼは本当に美味である。唐揚げ、天ぷらで食する人も多く大変好評である。

松島湾のハゼ釣りは、今年は数が出ず残念でたまらない。しかし、今回の教訓は11月初旬の女川万石浦で生かそうと思っている。ジャンボハゼを夢見て、万石浦でのハゼ釣り、今から本当に楽しみでしかたない。

