

いわきの磯場で釣れるお魚紹介

アイナメ (アイナメ科)



☆ 磯場や岩礁域を好み、1年を通して釣りの対象魚とされている。固体色は生息域によって変化するため大きく異なる。類似種としてクジメがあるが、尾が「く」の字に割れていることで判断できる。(クジメは丸い)

食 刺身や煮付けがおいしいが、カラッと揚げて大根おろしと煮込むおろし煮もお勧め。

クジメ (アイナメ科)



☆ 磯場や岩礁域などアイナメと同じ生息域を好む。そのためアイナメと混同されることが多いが、尾が丸くなっていることで判断できる。また、アイナメほど大型でないため、30cmを越えることはほとんどない。

食 味はアイナメと非常によく似ているが、若干磯臭いとされている。料理方法はアイナメと同じ。

ハゼ (写真はアナハゼ：カジカ科)



☆ 浅海の磯場や岩礁域などを好む。雑食性で外道としてよく釣れる。体色、斑紋とも生息域によって異なる。大きい物は20cmを越え、引きも強い。

食 カジカ科なので味はあまり美味ではなく、一般的にはあまり食べない。

ソイ (写真はクロソイ：フサカサゴ科)



☆ 外海の岩礁域から湾内の河口のテトラ帯まで広く生息する。岸から狙えるフサカサゴ科の魚種としては、かなり大型で、50cmを越える場合もある。

食 フサカサゴ科特有の淡泊な白身はどんな料理にも合い、比較的良型が狙えるため、食べ応えもある。刺身や塩焼き、煮付けが美味しい。

カレイ (写真はマコガレイ：カレイ科)



☆ 比較的海性の強いカレイで湾内や内海に生息する。座布団サイズは期待薄だが、その味のよさに人気が高い。写真のほかに類似種としてマガレイがあるが、両目間に鱗があることなどで判断できる。

食 岸から狙えるカレイとしてはもっとも美味しいカレイ。肉厚で甘みも強く、刺身、煮付け、唐揚げと何でも合う。新鮮なものは刺身がお勧め。

フグ (写真はクサフグ：フグ科)



☆ 外海から内海まで幅広く生息する小型のフグで、外道の代表格。ゴマフグやショウサイフグと類似するが、胸びれ後に小さな黒い斑点があることで判断できる。

食 一般的には食用としないが、北陸などでは食用とする地域もある。筋肉は弱毒とされているが、強毒の固体を含むため食用としない方が無難である。

メバル (フサカサゴ科)



☆ 浅場の岩礁域や藻場を好み、そこ1mほどから円錐状の群れを作る。群れは縦に伸びているため、一カ所で集中して釣れることが多い。

食 淡泊な身は塩焼きが良く合い、煮付け、唐揚げも好まれる。比較的小型が多いが、良型は刺身がお勧め。

ドンコ (正式名はエゾイソアイナメ：チコダラ科) ※昨年夜釣りで釣れました。



☆ 常磐地方でドンコと呼ばれ親しまれている。水深200以浅の沿岸に生息し、夜行性のため夜間は水深数メートルの浅場でも見られる。

食 冬には肝が大きくなり、あんきもより美味といわれる。身は白身で柔らかく、やや水っぽいが、臭みなどは無い。煮付けや汁物の具、揚げ物、すり身、生干しとして親しまれている。

※ この他にもまだまだ釣れます。参加者の皆さんはどんな魚をねらいますか？

釣り竿の使い方

1 リールを竿に取り付ける



竿のリール取り付け部分の下部を回すと上に締まっていくのでリールが抜けなくなるまで締める

2 ガイドにラインを通す

リールの糸をストッパーから外し、ガイド(竿に付いている穴)に通していく。このとき竿は伸ばさない(銀色の金具を上げると糸が伸び、下げると糸が止まる)



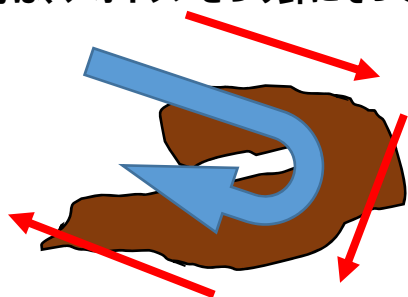
3 しかけの取り付け

糸の先端は輪っかになっているので仕掛けのホックを外し、輪っかにホックを通してまた閉じる。(しかけは新聞紙に包まれています。エサを取り付ける際は新聞紙を外す。)

4 エサの付け方

エサはアオイソメを使用。長いものは約5cm位に切る。

取り付け方は、アオイソメをつり針にそって通していく。先端だけではなくしっかりと通す。



ポイントに着いたら竿を伸ばします。(ガイドをまっすぐ揃える)

いわき海浜自然の家では、釣りの投げ方は下からです。

※支援の際には、針が刺さらないよう、引っかからないように気をつけましょう。