

## 45. シロギス 白鯧



夏



### ◇撮影後のコメント◇

いつ、シロギスの刺身が美味しいということを知ったのか定かではないが、釣果の調理法に少しマンネリを感じた10数年前の頃であった。それ以来20cm程度以上のものは、刺身にと決めている。卸ショウガの薬味でさっぱりといただくか、昆布×(写真)がお奨め。釣行：2014年6月下旬、穴水周辺、船釣り。型は良いが少数だった。

最近めっきり飛ばなくなった。ゴルフの話ではない。白ギス釣の浜からの遠投である。同じ道具で、昔は6色半(1色：25m)は飛ばせた。今では、せいぜい良くてぎりぎり少々サバ読み色を付けて5色である。「釣果は足で稼げ」はこの釣の鉄則、つまり広範囲に探れが基本中の基本。釣果＝飛距離×歩行距離×密度係数×投てき回係数+運となるであろう。広い面積を探ることがその良し悪しを左右する鍵であることに相違ない。つまり飛距離もその重要な要素である。ゴルフと同じか。道具の所為にしてみた。が、メーカーさん申し訳ない。最近、その軸足が船キス釣りに向いてしまった。確実な釣果がある。

味は、旨味・甘さ・微かな苦み・独特な風味が微妙かつ絶妙な淡さで大変好い。追いかけては逃げられ、また追いかけては逃げられ、益々深みにハマる。ヤバイ。お前は悪女か小悪魔か。鮨ネタとして皮付きか引きか、薬味は山葵か生姜かことんハマろう。