

徒然記 ワカサギ釣り

一瞬：釣りに
なってみた。

今年の冬は休
みを利用して阿
寒湖と朱鞠内湖
のワカサギ釣り



に行ってきた。釣り道具や知識を持っていない私にはもってこいだ。自分で何もかもやるぜ！という本当の釣り好きの方には恐縮ですが、至れり尽くせり、餌つけて垂らして引きを待つ。待つ。待つ。ただ独り静かに待つ。♪待つわく待つわくいつまでも待つわくわく♪ 鼻歌歌ったり、楽しかったこと、悲しかったこと、怒りも不安も浮いては沈み、釣り瞑想というやつだ。

知ってる方には失礼ですが、ワカサギ釣りのポイントがいくつかあったので語らせてください。

ワカサギは早朝がよく釣れるという。しかも湖の上層部に多くいるらしいが、狙い目は湖底



とも言われている。先人が言われるには、その時々ワカサギが多くいる棚（居つく層）を見つけると良いらしい。

次に餌でちょい誘う。アタリのタイミングをはかる。早すぎるとかからず、引きを強くすればワカサギの口を割いてしまい釣り上げられない。なんとも繊細な技術がいるようだ。

とはいえ、餌に食らいついていないのに弾みで針に引っかかってしまったワカサギちゃんもいた。そんな偶然楽しく、あと1匹釣れたらやめよう、いやもう1匹：エンドレスに凍えながらの耐久レースは、曲がりきった腰を伸ばし伸ばししながらも、やめられない止まらない。

ワカサギ釣りはまだまだこれからでも遅くはありませぬ。ただ買い求めるだけより、釣り上げる楽しさを食卓に出されてはいいかがでしょうか？
ところで、ワカサギに似たチカという魚がいますが、違いはご存じですか？ワカサギは今や淡水魚ですが、チカは海水域に生息します。骨はワカサギの方が軟らかいので、天ぷら、唐揚げ、南蛮漬け、

佃煮など丸ごと食べれて、カルシウム摂取にもってこい。加えて、ワカサギは淡水魚にもかかわらず、多価不飽和脂肪酸を多く含んでおり、淡水魚でEPAやDHAの占める割合がオレイン酸より多いという珍しい魚なのだろう。♪魚、魚、魚を食べると頭が良くなる♪ 体にいいのさ♪ ということだ。最後に、ワカサギの気になるレシピ。

《オイル漬け》

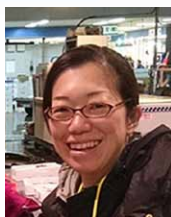
ハーブソルトで味付けしたワカサギをフライパンで焼き、にんにく・ローリエ・唐辛子と一緒に好きなオイルに漬けこむ

《焼きワカサギの酢醤油ひたし》

ワカサギを素焼きし、ひたひたの酢醤油にひたす



くするだけの素朴な簡単料理。揚げるストレスフリーレシピも是非挑戦してみてください。



(本店仕入れ主任…大庭 奈緒子)