

尼崎市立魚釣り公園 サビキ釣り

魚釣り公園での注意事項

- ①釣り場の床は鉄の編み目簀子になっています。スマホや鍵などの小物は、うっかり落とせばそのまま海に落下します。十分気をつけて下さい。
- ②軍手などの手袋は、サビキ仕掛けの針が刺さってしまうと、簡単に外すことが出来ません。手袋を切り取るしかなくなってしまいます。**釣り用の手袋（目の詰んだ針の刺さりにくいもの）**はこの限りではありません。
- ③素手では、魚のうろこやエサのアミエビの匂いがどうしても手に付きます。釣りが終わった後で、手洗い場があり、そこには石けんと鉄イオンで匂いを消すステンレスソープが用意されています。
- ④釣り場の混雑具合に寄りますが、釣り人の距離は1.5 mは空けて下さい。隣と距離が近くなると、サバなどは針にかかると海の中でぐるぐる大きな円を描き、近くの仕掛けと絡むことがよくあります。

釣り竿とリールの扱いについて

- ①リールは、ストッパーのノブをオンにすれば、巻きの巻き上げのみが可能です。ストッパーのノブオフにすれば巻き上げと巻き下ろしが可能になります。ストッパーの操作で、巻き下ろし(仕掛けを沈めること)をする場合は、糸がたるまないよう心の注意をして下さい。リールの手元で糸がたでしまうと、巻き上げる時に糸が正常に巻き上げれず、リールのあちこちにまとわりつくいわゆるクラッシュというトラブルを引き起こします。これを正常に戻すには5分から10分程かかってしまいます。

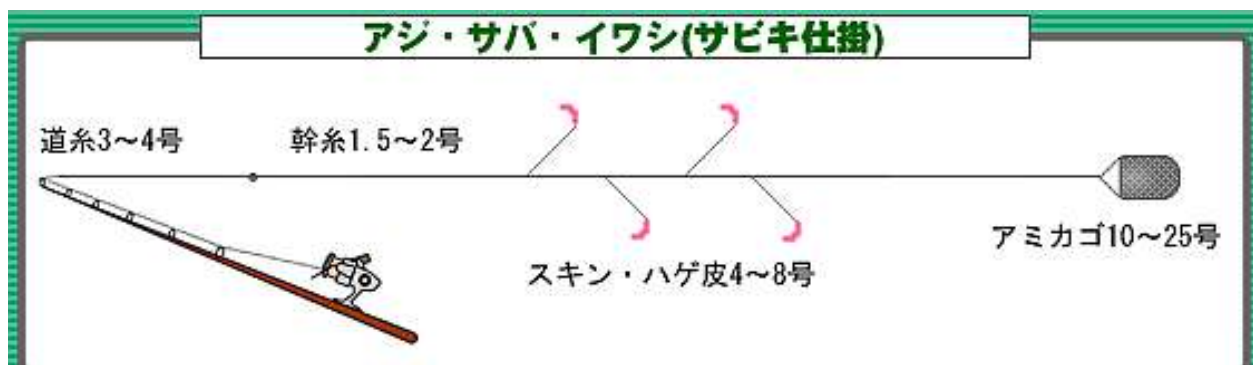


仕掛けをりま海に細るんげらるバす。

- ②仕掛けを下ろす時は、ノブはオンにした状態で、リールの針金状の半円形のベイル(ベール) と呼ばれる部分を前に倒すと、糸はまったくフリーになりますので、早く下ろすことが出来ます。スピードはリールのドラム(回転) 部分を指で押さえることでコントロールできます。ベイルは、糸を巻き上げようとハンドルを回すと自動的に戻って、糸が巻き上げられます。たまに、ハンドルを回して仕掛けを巻き上げようとしてもベイルが戻らない時があります。その時は手でベイルを戻して下さい。
- ③仕掛けを下ろす深さは、サビキ仕掛けの下の方の籠が底に着くまで沈めて、3, 4回リールを巻き上げて、魚の当たりを待ちます。竿全体をほんの少し上下にさせてサビキ仕掛けの針を動かして魚の喰いを誘います。この仕掛けを上下する動きを「さびく」と言ったようです。
- ④どんな小さな魚でも、針にかかれば竿の手元にはっきりとその動き(魚信) が伝わります。急がずゆっくりと仕掛けを巻き上げて下さい。その時必要以上に巻き上げてしまうと、仕掛けの上部が竿の細い先に引っかかり、なお巻き上げ続けると竿の先が折れてしまいます。

仕掛けの下の方の籠が竿を上げた時に手に届く長さになるのがベストです。

仕掛けを手元に引き寄せるためには、竿の先を真上に上げるようにします。



ご注意！ 毒魚

(神戸市立海釣り公園HPを参照して作成) シニア自然大学校

森と海の自然科

Bグループ

以下の魚にはヒレにあるトゲに猛毒があります。

絶対に素手で触らないようにしましょう。

アイゴ



釣り方 ⇒サビキ釣り

食べ方 塩焼き・煮つけ・干物

ヒレにあるトゲに毒があります。

トゲの毒性は死んでも変わらないので、調理する場合は、先にハサミなどでヒレを切り落としましょう。

茶褐色に白い斑点があるのが特徴です。(釣れる場所によって緑がかったものもあります)

サビキ釣りで 10 cm前後の小型のものがよく

釣れますが、時に 25 cmほどの大型も釣れます。

オニオコゼ



釣り方 ⇒投げ釣り・ちょい投げ・胴突仕掛

食べ方 刺身・煮つけ・唐揚げ

背びれのトゲに猛毒があります。

オニオコゼの名前の由来は「鬼のように醜い風貌の魚」ですが、その見た目に反して、触感・味ともに絶品の高級魚です。(調理する際は、かならず毒のある背びれを先に切ります) 英名は「Devil stinger (悪魔の棘を持つ魚)」。

ゴンズイ



釣り方 ⇒落とし込み

食べ方 煮つけ・天ぷら・味噌汁

背ビレ・胸ビレにあるトゲに毒があります。 毒はタンパク質なので、熱を加えることで死活しますが、調理の際はトゲをハサミなどで切り落としておきましょう。茶褐色で 2 本の黄色い線がある夜行性の魚です。幼魚は巨大な群れを作って団子状になり、「ごんずい玉」と呼ばれます。外道として扱われ、食べられることの少ない魚ですが、クセがなく、白身で美味しい魚だということが知られてきています。

ハオコゼ



釣り方 ⇒サビキ釣り・胴突仕掛

ヒレ、口の横、エラブタにあるトゲに毒があります。 **海**

づり公園では、7 cm前後のものがよく釣れます。毒のある

トゲを処理すれば食べることも可能ですが、魚自体が小さく処理するのが危険なうえ、身も少ないため、食用は不可。