

★ 操 作 方 法 ★

マンガのページの上でクリックすると次のページを表示します。右クリックすると前のページに戻ります。

※ Macintosh で、マウスに右クリックの設定をしていない方は、キーボードの「control」キーを押しながらマウスをクリックすると前のページに戻ります。

※ iPad では、上下スクロールでご覧いただけます。

ヤマ×日記

第27話



まきのまさる

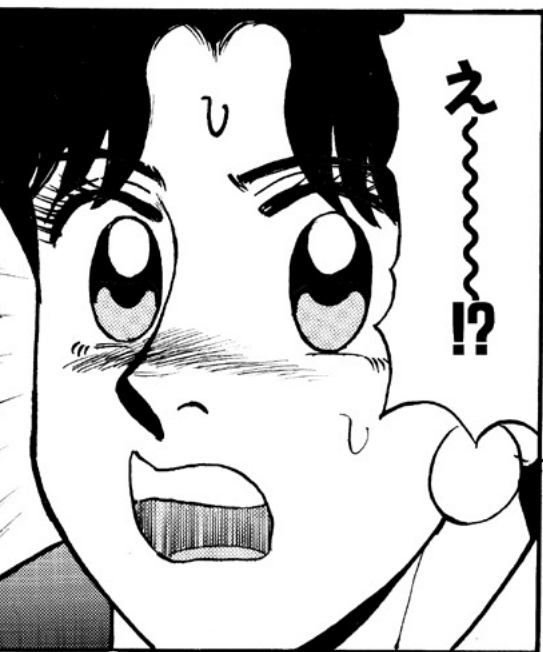


わたし
海王食品営業部係長
山崎アヤメ(28・独身)
名字の「山」と名前の「メ」を
くっつけて通称「ヤマメ」ちゃん

ぼぼかね
なにもないわよ

カアアア

cresc.



え~~~~~!!

そしてそれは
「青天のへきれき」
まさにその言葉が
ピッタリの出来事だった!!



凶星か……



課長が
お昼をみんなに
おごってくれるん
ですか!?

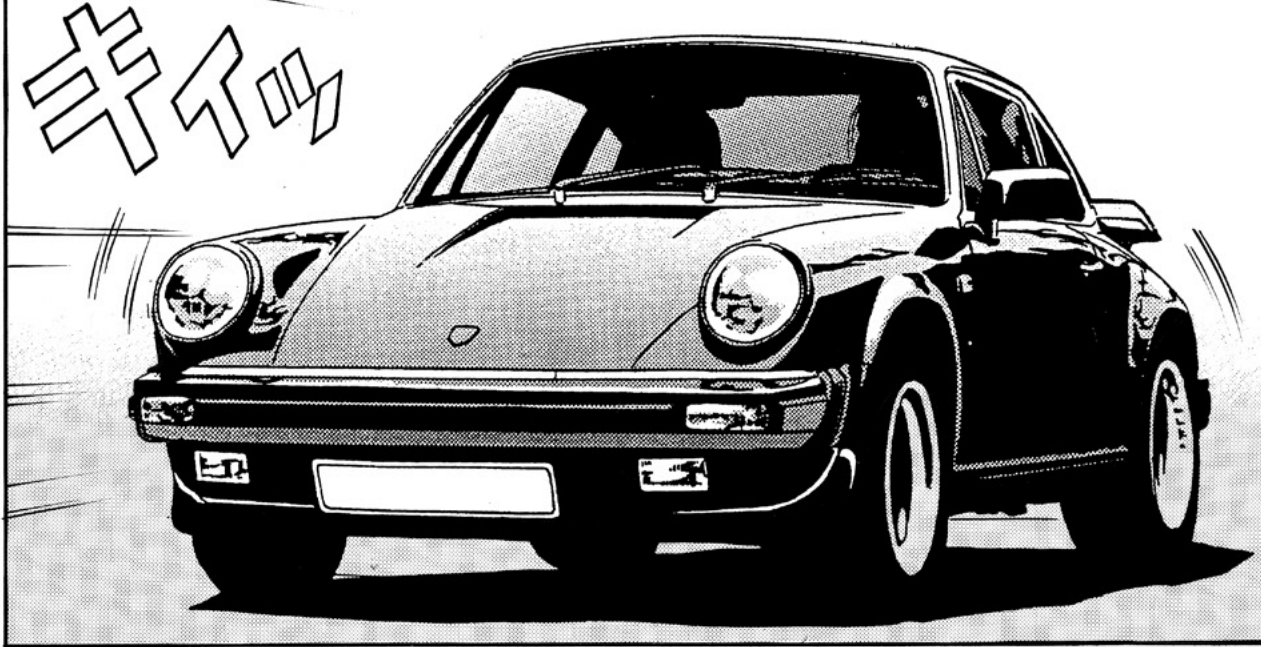
ああ

みんな
好きな物を
注文しなさい

海王食品営業部
課長 蛸田一郎(50)







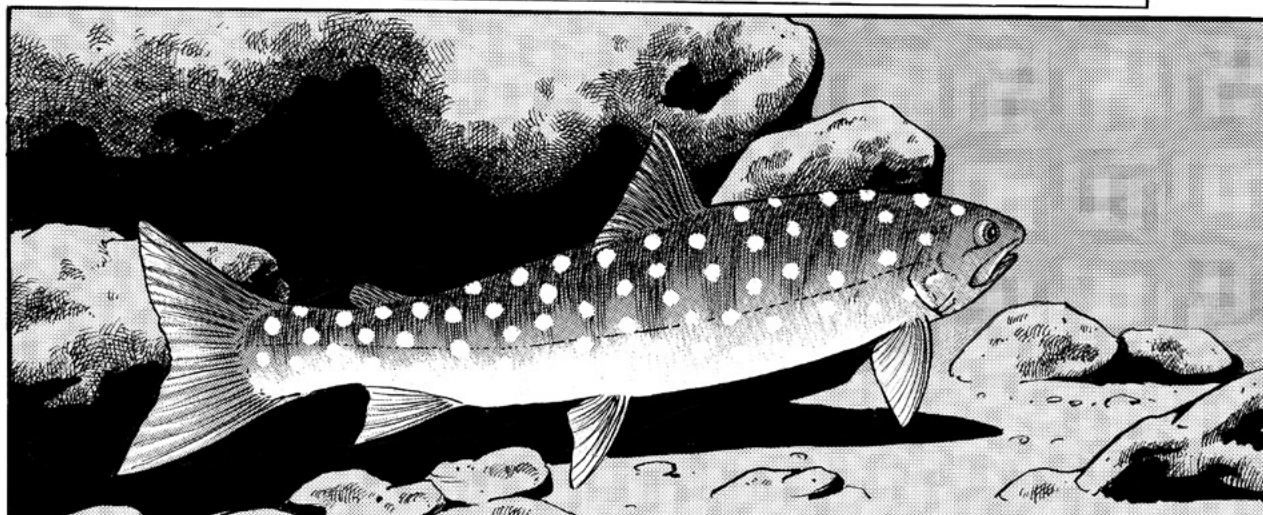


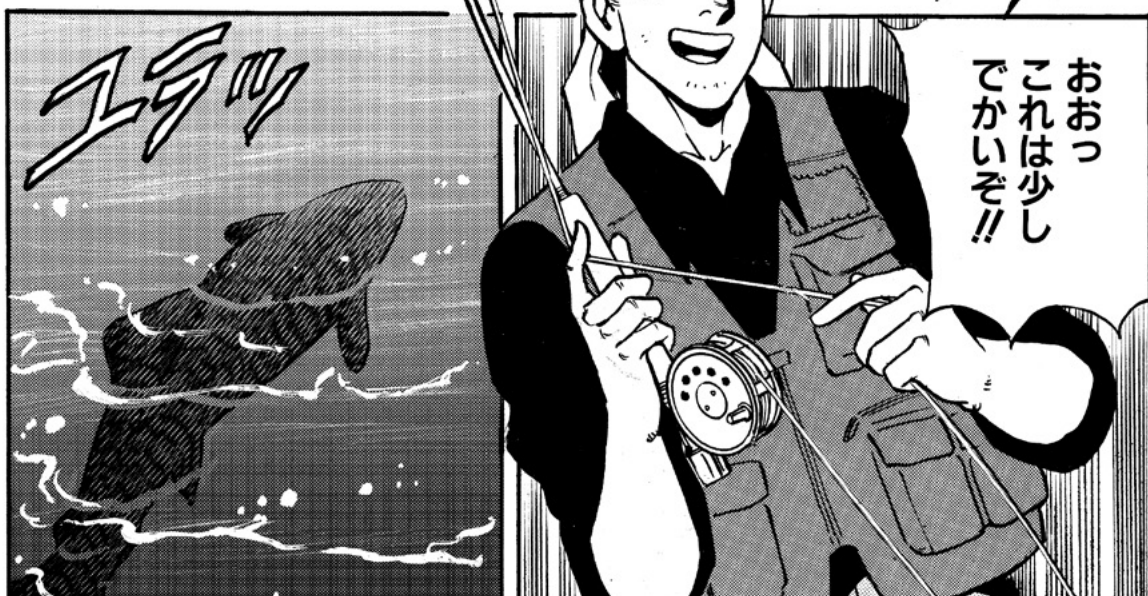
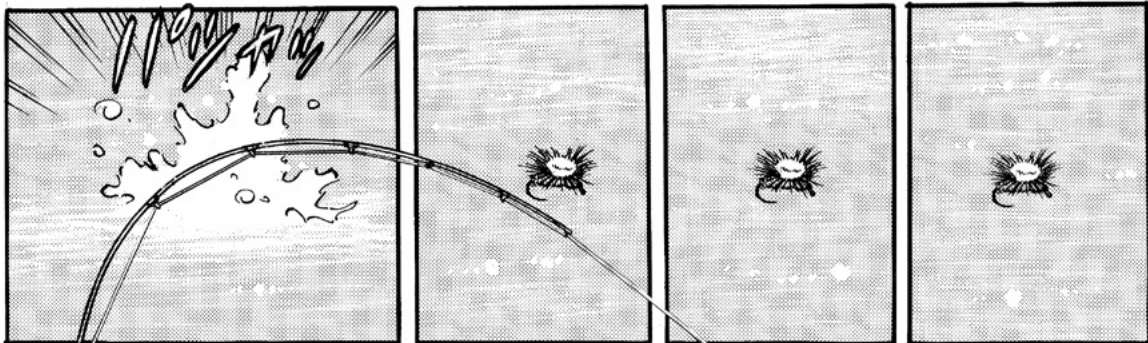
北海道
阿寒川——

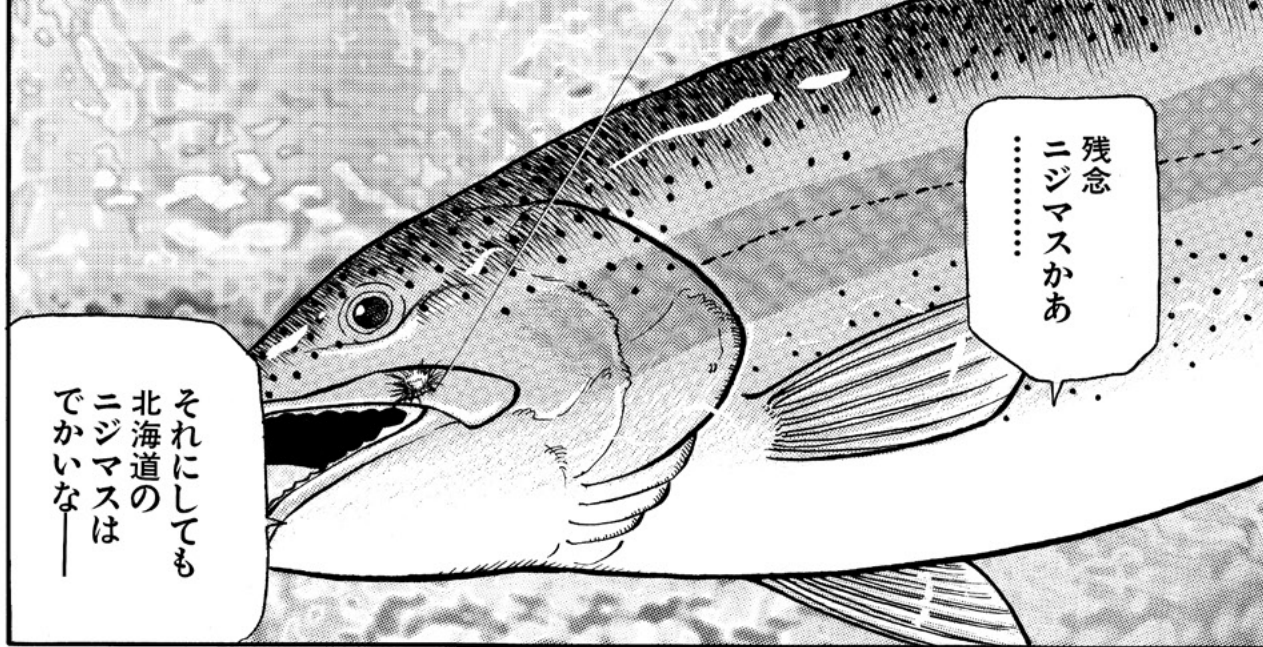


この川は周囲26kmという
阿寒湖から流れ出て
太平洋に注ぎ込む
流程100kmの大川で
川の周囲は深い森に
つまれた
良型のアメマスに住む
川なのです

(アメマス) 北海道から本州北部まで広く分布している降海型のイワナ(河川残留型はエゾイワナと呼ばれる)。その特徴は大きな白斑紋にある。ちりばめられた斑の模様が美しい雨の滴を思わせることから「雨鱒」と呼ばれる。産卵を控えたアメマスは、それぞれ生まれた川を目指して遡り、産卵を終えるとまた海へと戻っていく。5～6年でその一生を終えるが、成魚は幾度となく川に遡上し、産卵をくり返す。







残念
ニジマスかあ
.....

それにしても
北海道の
ニジマスは
でかいな



ところで
社長の方
釣れてるかな!?



6匹目
GET!!

やっぱり
北海道だ
魚影が濃い







うーん
釣り場で
飲むコーヒーは
また格別
うまいなー



どーぞ
社長
コーヒーが
入りました

ありが
とう



でも
不思議ね

クククク

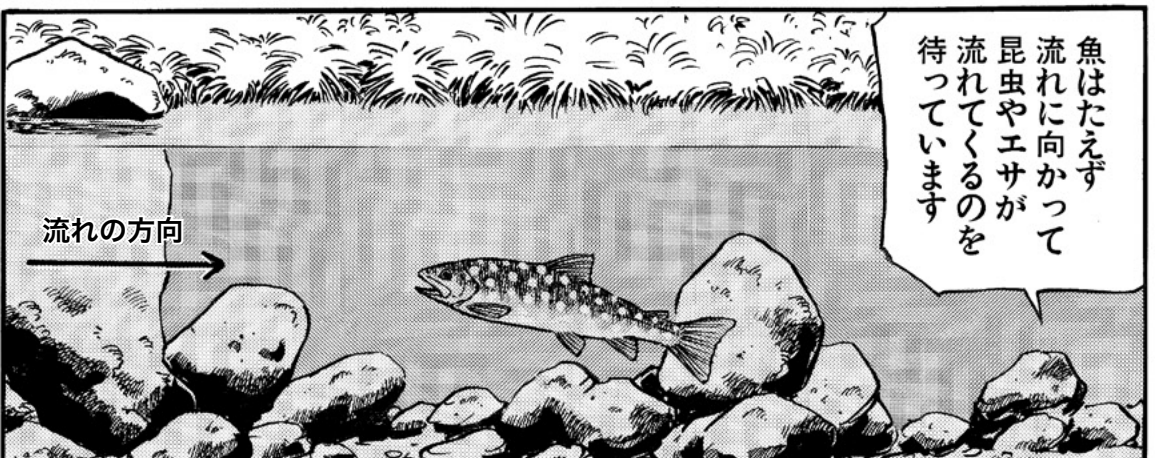
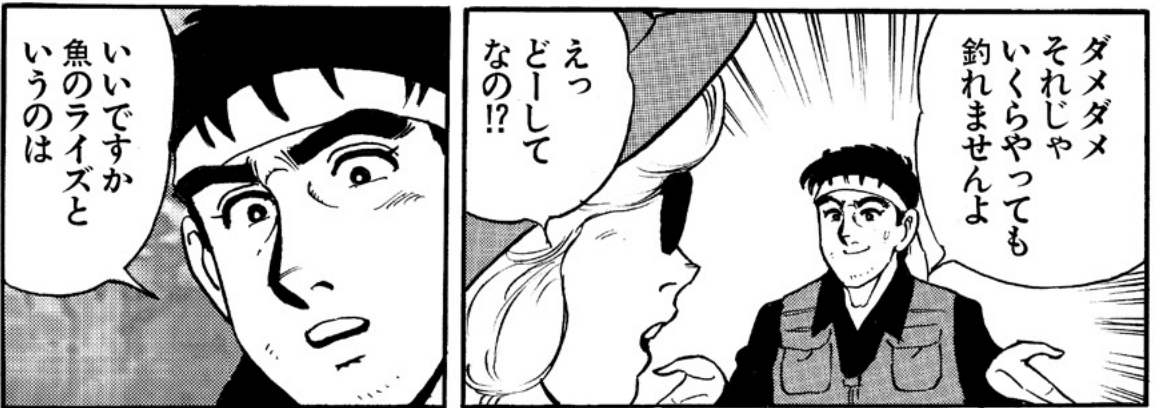
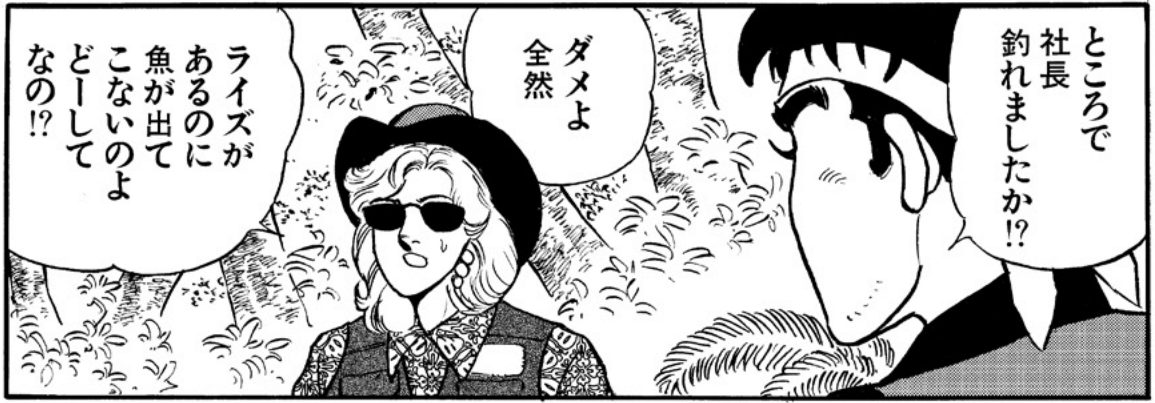


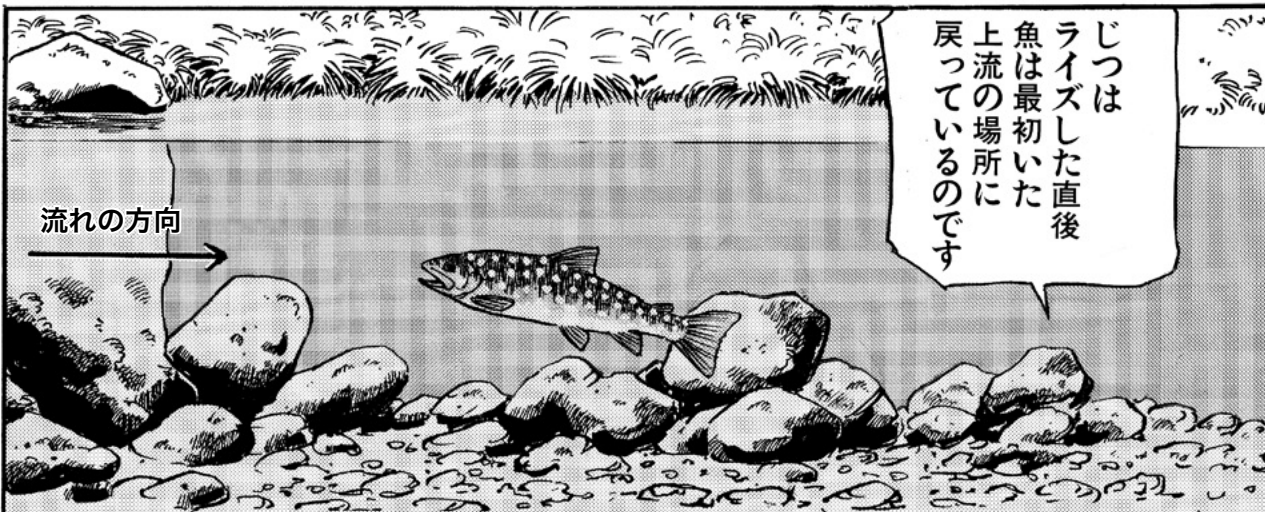
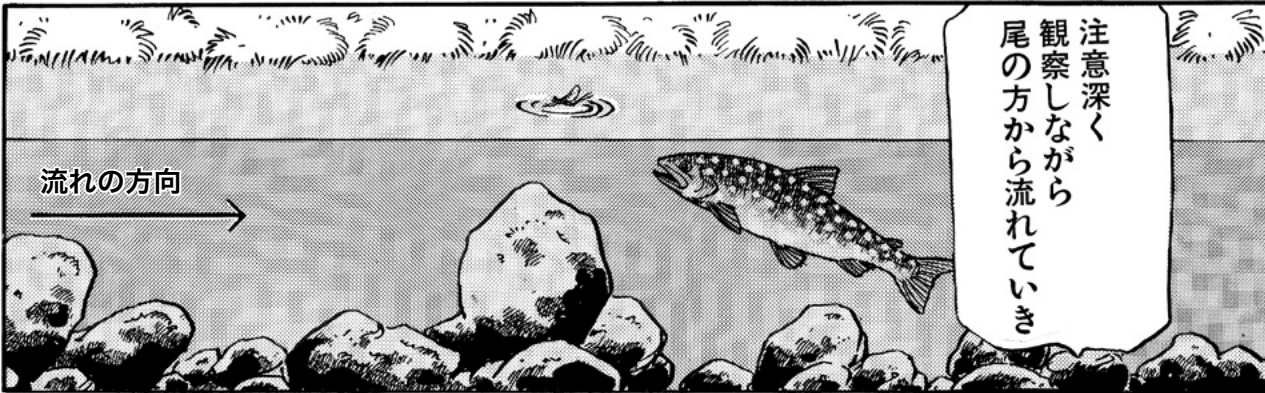
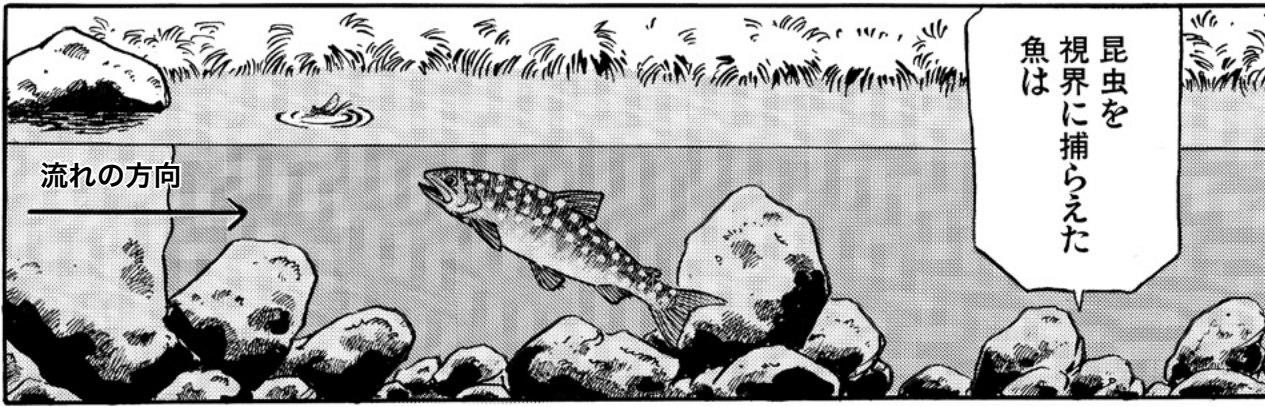
こーしていると
川のせせらぎの音や
鳥の音がうるさいくらゐ
聞こえてくるのに

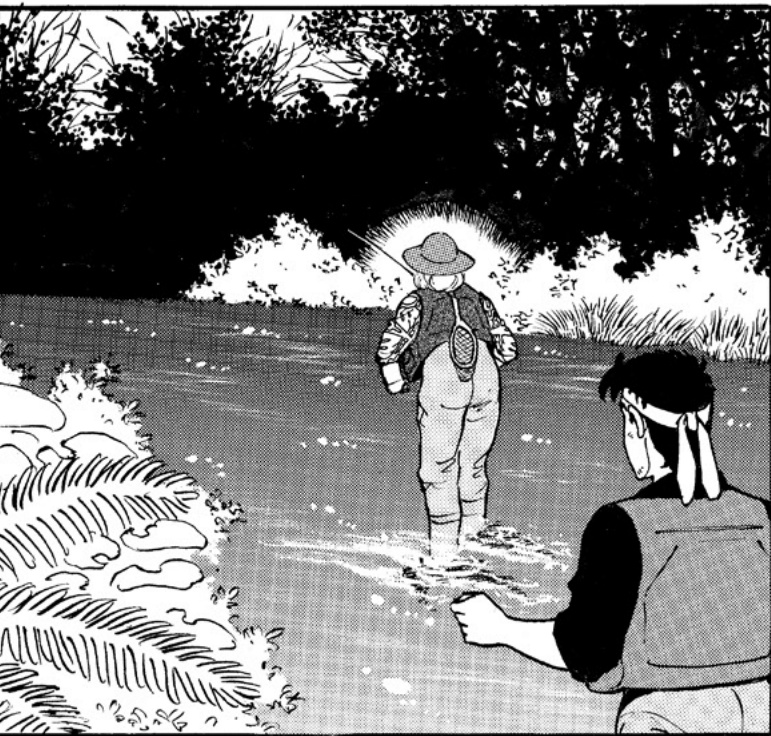
ガク
ガク
アア
アア
アア

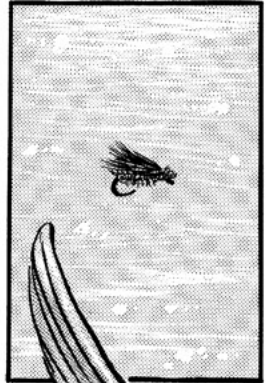
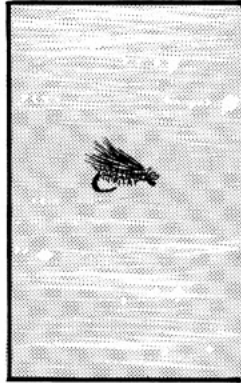
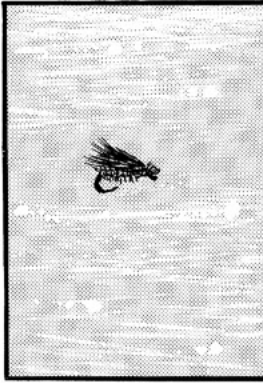
サオを
にぎった瞬間から
まわりの音が
なんにも聞こえて
来なくなるなんて
釣りって不思議ね……

そう
頭の中が真っ白になって
何にも考えてない
その時間が楽しいん
ですよ









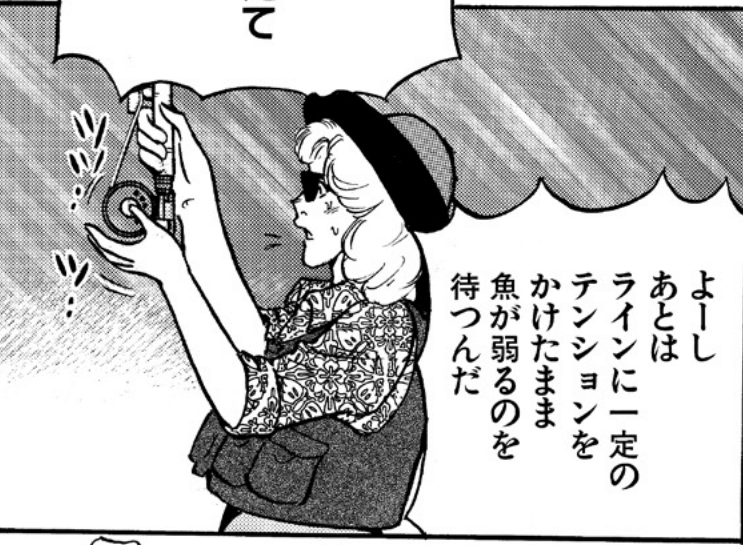
うわー
大物だ!!



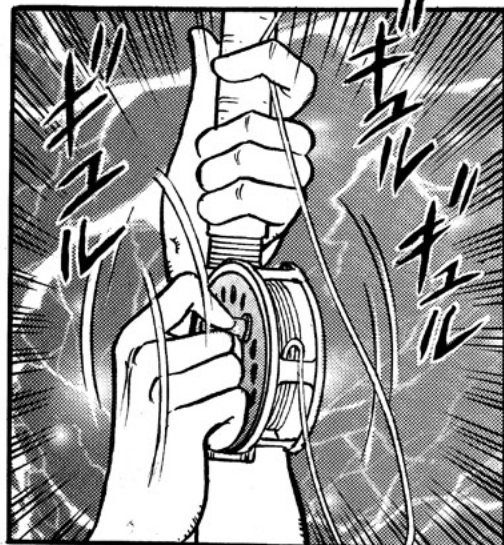
キャーッ
大沢くん
これからどーすれば
いいのー!?

ギューッ

あわてないで社長!!
ラインを押さえたまま
ロッドを左手に持ちかえて
出てるラインを右手で
巻き取るんだ!!



よし
あとは
ラインに一定の
テンションを
かけたまま
魚が弱るのを
待つんだ



ギューッ
ギューッ
ギューッ
ギューッ



よし
そのまま
ゆっくり
魚と一緒に
下流の浅瀬まで
動くんだ

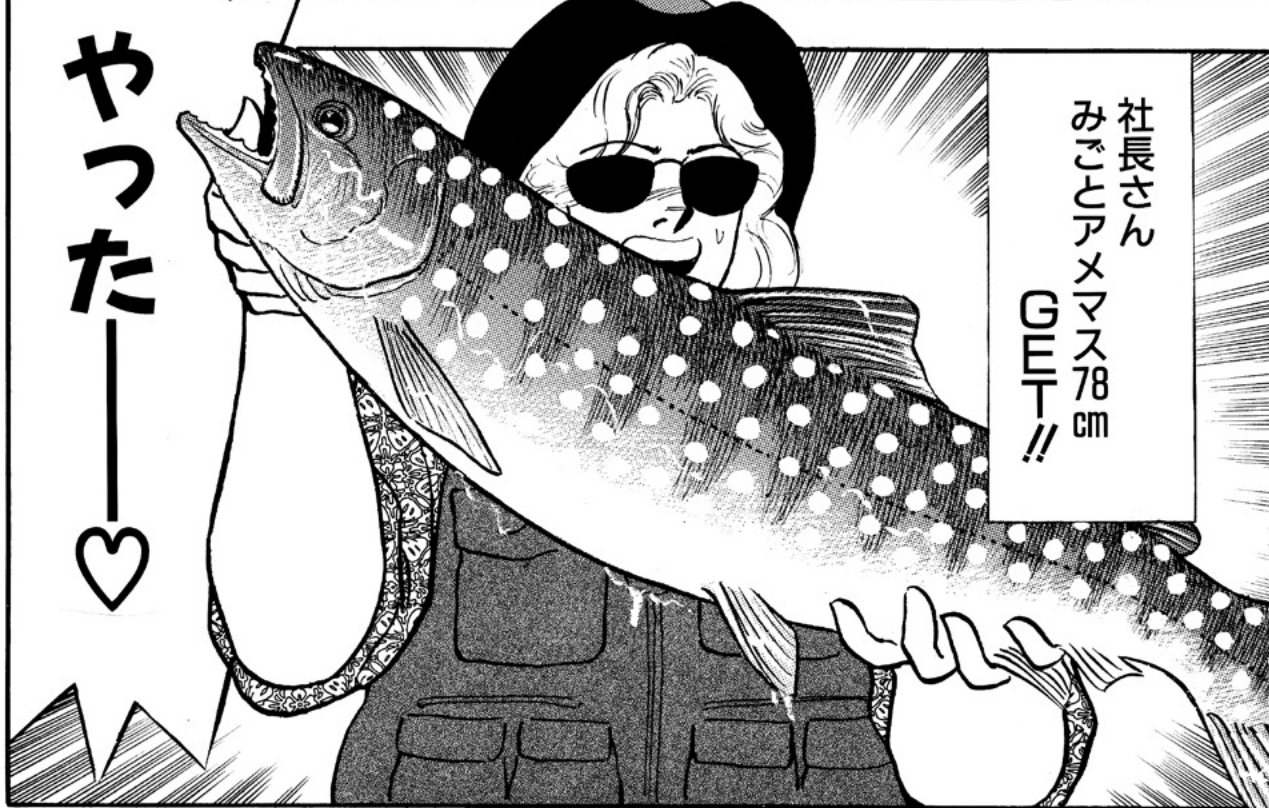
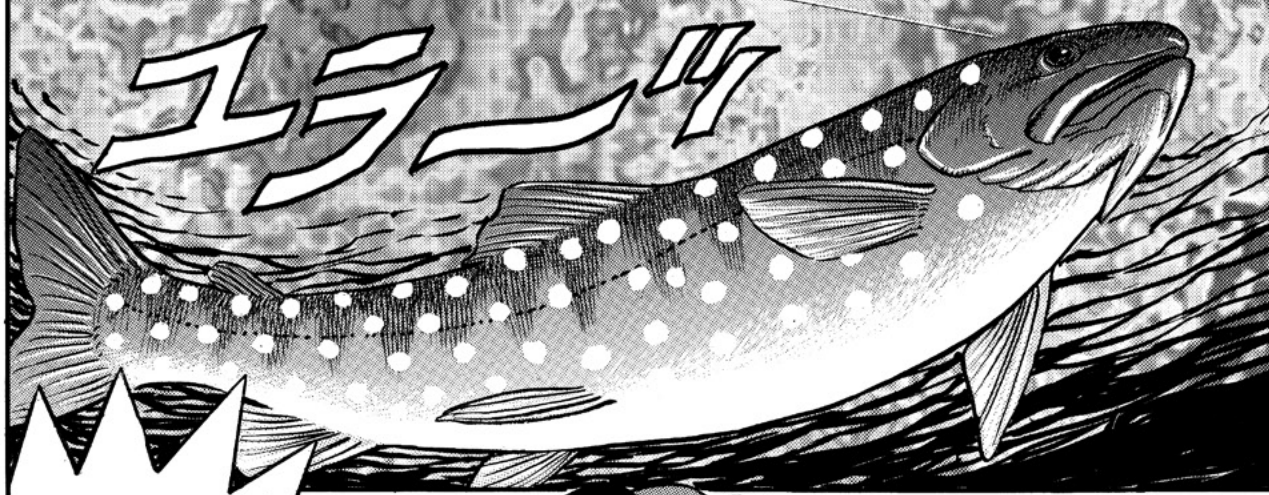


はい



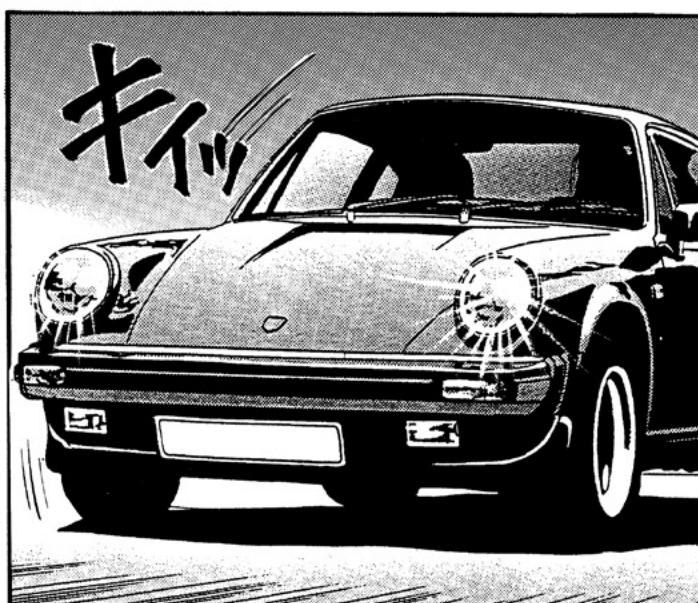
魚が走った!!

ラインを
ゆるめて!!



やったー♡

社長さん
みごとアメマス78cm
GET!!



そしてー



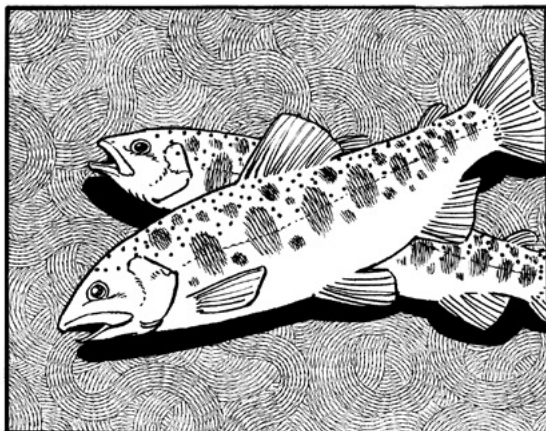


ヤマメのワンポイント・アドバイス

○鮮度を保つキープの仕方の巻○

VOL.4

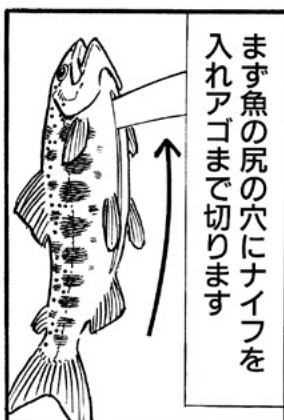
せっかくキープした魚はおいしく食べたいもの。そこで今回は鮮度を保つキープの仕方をお教え致します。



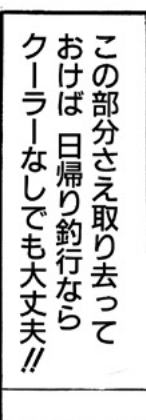
夏の暑い日は
4〜5時間ビクの中に
入れただけで魚は腹から
腐っていきます



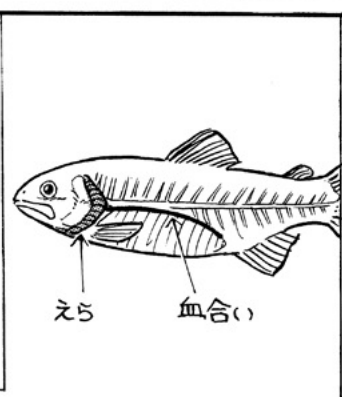
次にエラの横から胸ビレの下まで
ナイフを入れます(反対側も)



まず魚の尻の穴にナイフを
入れアゴまで切ります



この部分さえ取り去って
おけば日帰り釣行なら
クーラーなしでも大丈夫!!



とくに背骨の下についた
黒い血合いの部分とエラは
腐りやすい部分です



どーしても
心配な人は
ビニール袋に
魚を入れて
塩をふりかけて
おけば大丈夫ですよ

ではまた



あとは背骨に残った黒い
血合いを爪の先できれいに
とり去ればOKです



一気に腹ワタを引っぱれば
エラもきれいに取れます



そしてアゴの下にナイフ
を入れて