

## 荒川のウナギ釣り

山岸克也

私が荒川で本格的に釣りを始めたのはコロナ禍にあった 2020 年の初夏でした。

今まで当たり前だった日常が変わって、それまで当たり前のようにあった会社の飲み会がなくなり、人との交流が制限されていた時期でした。

人と集まることができず、在宅勤務でストレスも溜まるので、それまでも好きだった釣りなら、一人でできるかなと単純な動機だったと思います。

とはいえ、移動も自粛しなければいけない時期でしたので、必然的に釣り場は自宅近くの荒川となり、さて何が釣れるんだろう？と調べ始めました。

さっそくネットで情報を集めると荒川の中流には鯉や鮒ばかりでなく、ソウギョやハクレン、更にはウナギやナマズといった普段なかなか生きてる姿を見られない魚種も釣れるようでした。大きい河川なので同じく都心の河川である多摩川と同じように、釣れる魚種も多様なんですね。

いろんな魚種が釣れるのが分かると。次は何を狙って釣るのか考えないといけません。釣りは狙う魚種によって釣り方や仕掛けが全く違うんです。その中でこれだと思った魚種がウナギでした。理由は 2 つ。ひとつは今まで釣ったことが全くなく、また都心の河川にウナギがいることも信じられなかったこと。ふたつめの理由は仕掛けが簡単だったことです。

2020 年 6 月、釣具屋さんで仕掛けと餌となるミミズを買い揃え、いざ実釣です。ウナギは夜行性のため夕方から荒川と新芝川の合流地点で釣りをはじめました。

・・・・・・・・待つこと 2 時間ほど。なかなかアタリがありません。たまに釣れるのはニゴイといった鯉の仲間ばかり。やっぱりウナギはいないよなあなんて思っていたら、竿先が暴れるぐらいのアタリがありました。はやる気持ちを抑えてリールを巻いていくと 60 センチぐらいのウナギです。その時の驚きと嬉しさは忘れられない記憶です。

さすがに食べることは考えておらず、写真を撮って家族に見せてリリースしましたが、釣った時のドキドキが忘れられず、その後も何度も釣りにいきました。そして同じくウナギを釣っていた男性に、餌のミミズは買うのではなく自分で採集したものを使うほうがいいことを教わり、ミミズがいそうな公園でミミズを採集するところから始めてみました。

するとどうでしょう、ウナギの釣果が驚くほど良くなったのです。多い時には 3 時間で 3 匹も釣りあげることができました。こうなってくると次に思い浮かぶのが、食材としてのウナギです。皆さんご承知の通り、ウナギは高級食材でお店で食べるというお値段ですね。釣ったウナギが美味しく食べられるとしたら……。これはやってみる価値があるなと思って、YouTube で捌き方の動画を視聴して、見よう見まねでやってみました。

ウナギを生きたまま持ち帰って、クーラーボックスに氷をたくさん投入します。そうするとウナギは仮死状態になりおとなしくなるんです。仮死状態にいる時間は個体差もあるものの、長くて 5 分ぐらいなので、その間に手早く捌きます。木のまな板にキリを目打ち棒にしてウナギを固定して一気に捌いて背骨を取り除きます。そして切り身になったウナギの又メリを取るために、熱湯をかけて又メリを凝固させてブラシでそぎ落とします。これで臭みの原因である又メリを取り除くんですね。こうして食材となったウナギをフライパンで市販のウナギのたれと一緒に焼き上げていきます。お店だと炭火ですが、家庭ではフライパンで十分です。さあ、これで蒲焼のできあがり！味は市販のウナギよりも筋肉質で硬めですがかなり美味しいと思います。皆さんも機会があればぜひやってみてください。

