

釣り と 港食堂 で 「さかな三昧の小旅行」

コロナ禍で、「密」が避けられるレジャーとしてアウトドアの遊びが人気を集めている。自然が豊かな地方にとっては追い風だ。中でも釣りは、手軽さから老若男女問わず関心が高まっているようだ。それだけでも十分に楽しいが、「プラスα」でより満足できる時間を過ごすために、釣り場近くの「港食堂」で地元の海の幸も堪能する「さかな三昧の小旅行」を提案したい。釣りは思うような結果が出ないことも（良く？）ある。だが、釣れても釣れなくても、鮮度抜群で「安い、うまい、豪快」と三拍子そろった「漁師めし」や「市場めし」を味わえば、誰もが笑顔間違いなしだ。

釣りは初心者という人もいるだろうが、全く心配はない。近所の釣具店に行き、スタッフに声を掛ければ、対象魚やポイント、釣り方などを優しく丁寧に教えてくれる。必要なら入門用の道具を選んでもらい、購入もできる。ネット上にも情報はたくさんある。できることなら、最初は安全面も含めて経験者の同行が望ましいだろう。

静岡県は、海はもちろん、川も含めて釣り場は多く、魚種も豊富。身近で代表的なターゲットは、海はアジ、サバ、ワカナゴ（ブリの幼魚）、キス、カサゴ、クロダイ、川はハゼ、アユ、アマゴなど。遊漁船を利用すれば、マダイやタチウオ、イカなどさらに広がる。さまざまな釣り方があって、それぞれが奥深い。

東西に長い海岸線には、相模湾から駿河湾、遠州灘まで大小数多くの漁港が点在し、それら港町には決まって地元民に愛されている港食堂がある。海鮮丼などが定番だが、暑さが増すこの時季のおすすめは、御前崎の郷土料理「がわ」。漁師が船上で食べた冷たいみそ汁で、生のカツオをたたき、ミョウガや青ジソ、タマネギなどを刻んで、氷を浮かべて食す。かき混ぜた時の氷の「ガワガワ」という音から、その名が付いたという。料理以外にも、漁協直営の店や市場なら自慢の海産物も充実している。静岡新聞社から県内の港食堂のガイド本も出ているので、ぜひ活用していただきたい。

静岡新聞社 論説委員兼編集委員 川内十郎



筆者が焼津漁港で釣り上げた良型のクロダイ



県内の「港食堂」を紹介するガイド本