

FISHING トピック No.6

エサ取り名人『カワハギ』

うらかな秋晴れの中、柄杓田漁港へ主催事業「親子で釣りに挑戦！」の直前下見へ出かけました。釣りを開始して、すぐにアタリが！釣れたのは“ヒイラギ”その後釣れるのはヒイラギばかり、なかなか他の魚に出会えない中、コツコツとアタリが「またヒイラギかな？」と上げてみると、なんと『カワハギ』がヒットしていました。突然ですが、みなさんはカワハギって、どんな魚か知っていますか？カワハギの仲間はフグ目に分類されおり24属100種ほどいます。しかし、市場やスーパーで出回るのはカワハギ・ウマツラハギ・ウスバハギの3種類くらいです。フグの親戚ですが多くのカワハギの仲間は毒がありません。ただ、猛毒を持っている種類もいます。その中でも近年



非常に有名になっているのが「ソウシハギ」です。地球温暖化による海水温上昇に伴って日本各地で発見されています。ソウシハギは内臓や消化器官に「パリトキシン」という毒素が蓄積されていることがあるので要注意です。パリトキシンの毒素はフグの毒「テトロドトキシン」の約70倍もあるとか！ウマツラハギやウスバハギに似ているので間違わないようにしましょう。さて、カワハギといえばザラザラとした皮で覆われているのが特徴的です。この皮を剥いて調理するため“カワハギ”という名前がついたとされています。釣り人からは『エサ取り名人』と呼ばれていて、小さな口でついでにエサだけ食べるのが得意です！



なので、アタリがあってもエサだけがないことがしばしば…。いかにして釣り上げるか考えながら釣りをするのもカワハギ釣りの魅力のひとつかもしれませんね♪

今回の下見では最終的にヒイラギとカワハギしか釣れませんが、主催事業当日は様々な魚に出会えるはず！珍しい魚が釣れないかな？余談ではありますが…下見で余ったエサを使って関門方面に釣り行ったところ、たくさんのカワハギを釣ることができましたよ♪関門や若松方面ではカワハギが好調に釣れているみたいですので、みなさんもカワハギを狙って釣りに出かけてみてはいかがでしょうか？秋は冬に備えてエサをたくさん食べるので比較的、簡単に釣れるかもしれませんよ♪