

秋スポ...

第1号(創刊号) 平成19年11月30日 横須賀市船舶保管施設等

指定管理者 (株)パワー・フォワード・アソシエーション 代表取締役社長 守田昌千代

発行責任者 神奈川県横須賀市日の出町三丁目17番地 電話0468/828/5968(代表)

海遊び マナー守れば より楽し!!

今が旬! ぶぐにも匹敵!

【カワハギ】

半透明の美しい白身は歯ざわりも味もフグに匹敵とも言われます。フグと違って肝も食べられますので、それ以上かもしれません。このカワハギが今、秋谷近郊でよく揚がっています。先日写真の通り旨そうなのが...

【釣り方】餌はアサリのむき身。口が小さく餌を食べるとき落下の速度と同じにするのでアタリが出にくく、知らない間に餌を取られてしまう。食べてもおいしいこの魚を釣るにはテクニクが要求され、船の人気魚となっている。また、好奇心の非常に強い魚なので、仕掛けの上に集器と呼ばれる独特のものを付け、魚をこれで寄せ集める。集器はプラスチックや貝殻などの光るもので、目立つものが多い。2~3本バリエ、餌はアサリのむき身をハリに隠すように刺す。

仕掛けが海底に着く前後がアタリが出るので、この時は竿先に全神経を集中させる。オモリが底に着くと、糸がフケるのですぐにたるみを巻き取って、軽く仕掛けを持ち上げて食いを誘う。このとき竿先にクツというアタリが出る。しかし、知らない間に餌を取られていることが多いため、アタリがなかったら仕掛けを上げて餌の確認をするとい。

【食べ方】ケセの無い魚なので、ちり鍋、煮付け、ムニエル、フライなど、どんな調理方法でもおいしく食べられますが、新鮮なものは薄造りの刺し身を肝醤油(肝を蒸してから擦って醤油と酢を混ぜたもの)で食べるのに限ります。

ワン・ポイント

【カワハギの肝醤油】

釣りたての新鮮なカワハギは『フグ』と同じ様に薄造りにした刺身が一押しです。が、フグとの大きな違いの肝醤油。肝を蒸す前にワンポイント! 塩水で『やさしく揉んで』あげてください。

肝の中に入った血を、きれいに揉み出してあげることにより上質な『あん肝』のように真っ白い肝になります。お好みにより『もみじおろし』『あさつき』『ごま』などの薬味をプラスしてあげるとより一層おいしく召し上がることが出来ます。

安全航行をいたしましょう!!

- 始業点検(ガソリン・主機・補機・船体・アンカー)
- 常備品(人数分ライフジャケット・信号紅炎・携帯電話・救命浮環・オール)
- 湾内徐行・漁網避難航行・天候注意・水上バイク注意・釣糸注意

秋スポ・トピックス

寒さが増すに連れて、空気が澄んでまいりました。特に朝夕は遠くの景色まではっきり見えるようになりました。この時期の楽しみは何と言っても富士山! 雪化粧をした富士山をはじめ、丹沢や伊豆半島などの雄大な景色が望めます。これらを堪能しながらのクルージング(釣)なんて贅沢です!

先日、当施設のオーナー艇が転覆する事故が発生しました。幸い御本人は転覆する前に海に飛び込み怪我はありませんでした。出港してまもなくメインエンジンが止まり、補機も調子が悪くかかってもすぐに止まってしまいう状態でした。アンカーを打つ間もなく、

転覆事故発生

折からの南風にあおられ横波を受け転覆してしまいました。当スタッフと、近所の方で艇をおこして海まで押し戻し漁港入り口までロープで人力曳航し、そこからは漁業組合員様の漁船でクレーン下まで曳航して無事帰港されました。

今月のギャラリー



M御利用者様 釣果



雪化粧の富士山

港湾用語集 (出典:横須賀市港湾部)

【歩み板】

船と陸との間を行き来するための板のこと。ギャングウェイともいう。

【磯波】

磯にうち寄せる波。海岸の浅瀬で砕けている波のこと。

今月の出艇数	
平成19年10月15日~11月15日	
63	艇

今月の夜間係留数	
平成19年10月15日~11月15日	
8	艇

保管場所空き状況	
平成19年11月27日現在	
0	艇

指定管理者からのお知らせ...

アンケートにご協力下さい

津波避難訓練を実施します

横須賀市船舶保管施設等指定管理者の株式会社パワー・フォワード・アソシエーションです。皆様のご意見を参考にして、よりよい秋谷ライフを楽しんでいただきたいと思います。改善できることはどんどん実行して参りたいと思います。お手数ですが、ご協力賜りますようお願い申し上げます。(社長 守田昌千代)

来たる12月6日木曜日午前11時より、約1時間津波避難訓練を開催いたします。主に陸上の避難訓練となりますが、ご参加いただける方ご見学いただける方のご来場をお待ち申し上げます。

今月の事故

転覆等	1	件
主エンジン停止	0	件
ガス欠	0	件