

秋スポ...

第 12 号 平成20年10月31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
発行責任者 神奈川県横須賀市日の出町三丁目17番地

代表取締役 守田昌千代
TEL:046/828/5968(代表)

海遊び マナー守れば より楽し!!

間違わないでください

【カサゴ】

頭が大きく出っぱっているユーモラスだが勇ましくも見える姿のカサゴ。笠をかぶっているように見えるので「笠子」の名が付いたとか。可食部分が少ないため、「磯のカサゴは口ばかり」と不名誉なことを言われたりもしますが、肉は白身で身が引きしまり、あっさりとした美味なのです。相模湾では磯釣りは勿論、船釣りでも大人気のターゲットです。



【ウツカリ見ていると見抜けない...】

カサゴのそっくりさんのウツカリカサゴ。(ウツカリ間違う、という意味か?)側線付近に白斑があり濃い縁取りがあればウツカリカサゴ、白斑がないか、あっても縁取りがなければカサゴだそうです。魚屋さん(市場)ではどちらも『カサゴ』として取引されているようですが...

【伊豆で鬼退治?】

カサゴの中でも約50cmまで成長するオニカサゴ。背びれに毒を持ち赤い体色と兜のような頭。まさにカサゴの中の『鬼』の様相。しかし、みてくれとは裏腹に非常に美味。相模湾限定では『イズカサゴ』と呼ばれています。

【釣り】

カサゴ・ウツカリカサゴは浅場の岩礁底にいますが、大形の『イズ(オニ)カサゴ』は100m~160m位の深い岩場に生息しています。サバの切り身、カツオ、イカなどを餌に天秤仕掛けが一般的ですが、いずれのカサゴも岩礁地帯に生息している為、根掛りには注意してください。



ワンポイント

【寒い夜はやっぱり鍋】

皮下に旨みが凝縮しているカサゴは、まず3枚におろし皮付きのままそぎ切り、これを『しゃぶしゃぶ』にし、ポン酢でいただく。刺身にするなら皮めを焼くか、熱湯をかけ『霜皮造り』いづれにしても『皮』がポイントです。そして新鮮な肝はカワハギ同様、捨てずに肝醤油にして召し上がってください。また、余ったアラは必ずアラ汁にしてください。頭の周りの身も絶品です。

...大漁であれば自家製一夜干しも作ってみて下さい。うまみが凝縮されてご飯がいくらでも入っちゃいます。

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・ラジオ)
- 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

今月のギャラリー



季節来遊魚チョウチョウウオ



頭が大きいイズカサゴ

今月の出艇数 71 艇
H20年9月16日~10月15日

今月の夜間係留数 17 艇
H20年9月16日~10月15日

保管場所空き状況 0 艇
平成20年10月27日現在

Q.波とウネリはどう違うのですか。

今月のQ & A

A. 波の種類は多様で、磯波、さざ波、風浪、ウネリなどを総称し波と呼びます。

一般的に大洋を吹き渡る風(台風を含む)によりウネリが発生します。これが浅い沿岸部に近づくとつれ、波となって立ち上がります。ウネリの大きさは風の強さ、吹いている時間の長さ按比例して大きくなります。

波の階級には0(鏡のようになめらか)から9(異常な状態・14m以上の大波)まで10段階設定されています。

海用語・つり用語

【落ち】水温低下に伴い魚が水深の深いところに集まる現象。

【かけあがり】急斜面の海底。魚が集まりやすく、釣の好ポイント。

【汽水域】河口など海水と淡水の混じる水域。

トピックス

毎年この時期、秋谷漁港内ではスズメダイやチョウチョウオなどのカラフルな熱帯魚が見られます。これは黒潮や台風によって南方から漂着した幼魚たちで、7月頃から水温の下がる1月頃までこの海域で暮らし、やがて死んでしましますが、中には越冬するタフなヤツもいます。乗下船時の桟橋や岸壁から覗いてみてはいかがでしょうか。

指定管理者からのお知らせ

衣服は1枚余分に...

こんにちは、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。日中は陽射しが暖かく過ごしやすいのですが、朝晩の冷え込みが強くなってまいりました。ここで役に立つのがプラス1枚の着物、フリースのインナーやウィンドブレーカー・カッパ等何でも良いのです。余分に1枚携帯されることをお勧めいたします。もちろん携帯カイロも良いですね。万全の保温体制で航行をお楽しみください。まだまだオンシーズンです。

お問合せは ☎ 0120-560982 (コールアキヤに)

今月の事故

転覆等	0	件
主エンジン停止	0	件
ガス欠	0	件