

マグロより美味? スマ

スマ【サバ科】

あまり聞きなじみの無い魚ですが、カツオの仲間です。スマカツオとも言い、佐島周辺では「えーし」、伊豆では「やいと」と呼ばれます。一見ソウダカツオに似ていますが、比べると、①口が大きく顔が長い。②第1背ビレの基部が長く第2背ビレと接近している。という点で区別できます。最大の特徴は胸ビレの下に黒斑紋があることで、ひと目で分かります。

比較的沿岸部を回遊するようで、メジナの外道で釣れることがあります。秋から冬が脂が乗り美味しい時期で、1~2kgでも十分楽しめます。ソウダカツオもそうですが、釣れたらすぐにエラを切って血抜きをし、頭と内臓を取ってクーラーか氷水に収めましょう。血合い部分は少なめで、身は白みを帯びています。やはり刺身で頂きたいですね。地方によっては「味はマグロより上かもしれない。」という意見もあるようです。

調理方法は、まず3枚におろし腹の骨を取り除きます。身が丸いので、縦半分に切った後に皮を引く方が良いでしょう。少し厚めに切ると食感が楽しめます。また冊のまま醤油、酒、みりんに1~2時間漬け、取り出した後に冷蔵庫で冷やすと美味しいツケが楽しめます。

ソウダカツオが釣れたと思った時は、胸ビレ下の黒斑紋をチェックして下さい。



スマ(スマカツオ)

今月のおすすすめ釣魚

10月休日の潮回り

7日(日) 9:21満潮(150) 14:09干潮(121) 小
8日(月) 10:38満潮(144) 15:03干潮(130) 小
14日(日) 9:55干潮(60) 15:55満潮(189) 大
21日(日) 9:51満潮(158) 14:39干潮(124) 小
28日(日) 9:51干潮(82) 15:46満潮(181) 大

こんな魚が釣れてます



アジ・サバ・カワハギ好調です。お待ちかね、メジマグロが釣れだしました。珍しいところではツムブリ、この時期限定です。

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



優雅で美しいテングダイ



コスモスが楽しめる大楠山

海の生物ワンポイント

テングダイ【スズキ目カワビシャ科】

食用とは思えない外観ですが、秋~冬が旬の魚です。相模湾から伊豆諸島にかけての岩礁域に生息します。刺身がおすすめですが、塩焼き、煮付け、ムニエルと何でもOK。背側の縁側は旨味が強く食感も良いです。

トピックス

記録的猛暑の夏も終わり、釣りのベストシーズン到来です。1日中海の上も良いですが、たまには早帰港された後、近隣散策などいかがでしょう。これから水の澄む磯散策、また、大楠山ではコスモスが見頃を迎えます。秋谷から片道1時間ほどです。日頃の運動不足解消に良いですね。

メンテナンスしよう!

久しぶりに出船される時に「ハンドルが切れない」「ギアが入らない」といったトラブルが少なくありません。原因はサビやワイヤー破損もありますが、意外に多いのが「塩噛み」による固着。ワイヤー式の場合、出入口付近が滞ります。グリスアップできるタイプならばこまめな給脂をしましょう。また可動部にグリスをたっぷり覆うように塗布して塩の侵入を防ぎましょう。

スプレーグリスはその場しのぎでしかなく、CRC等の潤滑剤は逆効果になる可能性もあるので、お勧めできません。ペースト状のグリスが使いやすいので、チューブタイプを1本持っているとう便利です。

指定管理者からのお知らせ

営業時間変更のお知らせ

日中の暑さとは裏腹に朝夕は過ごしやすい季節となりましたが、日も短くなり淋しいですね。さて、10月から営業時間が1時間短くなり午後5時終了となりますので、帰港時間にご注意下さい。釣物が豊富なベストシーズンです。日中のんびりカワハギ釣りもよし、夜間係留で早朝出港もよし、ですね。早朝出港に関しては、原則日の出以降となりますのでご注意ください。

お問合せは ☎ 0120-560982 (コールアキヤに)

今月の事故

接触等	0	件
主エンジン停止	0	件
ガス欠	0	件