



LINE



かながわの食の魅力を探して発信する「おいしいかながわ」探検隊。神奈川大学の学生が、キラリと光る「おいしい」を求めて県内各地へ出かけ、地産地消への思いなど、「おいしい」をテーマにレポートします。

◆大さん橋で、はじめての「海釣り」体験



◆今回の探検隊ミッション



探検隊は、神奈川での海や磯での釣りに長年携わり、界隈では名の通った鵜澤正則さんと佐野代吉さんの両名が参加されるとの情報をキャッチ。神奈川大学の学生を中心とした探検隊メンバー約10人が、海釣りを体験しながら、鵜澤さんらが長年見てきた「神奈川の海の変化」について聞き取りを実施。身近な海の「おいしい」を考えます。

鵜澤政則さん

1951年千葉県生まれ、千葉県在住。関東におけるウキフカセ釣りの第1人者で、メジャートーナメントの優勝経験を持つ“磯釣り界”のレジェンド。

佐野代吉さん 2002年生まれ。神奈川県在住。父親の影響で幼少時に釣りを始める。初めて釣った魚の「おいしさ」がやみつきになり釣りを続けている。

◆初めての釣り体験







「メジナ1匹だけの釣果だったが、釣った魚をさばいて食べる経験は、ワクワクで貴重なものだった。自分で釣った魚の味は、弾力もあり格別だった」と国際日本学部在籍の笠井咲良さんは生まれて初めての釣り体験を振り返ります。

経済学部の坂下雅菜さんは「都会の生活ではなじみが少ない磯の香りや波のきらめきを見て心がやすらいだ。『ボウズ』に終わってしまったのは心残りだが、メンバーが釣り上げたプリプリのアジをその日のうちに一緒に食べた経験は何事にも代えがたい幸福」と、自然の中での初めての「おいしい体験」を満喫している様子でした。

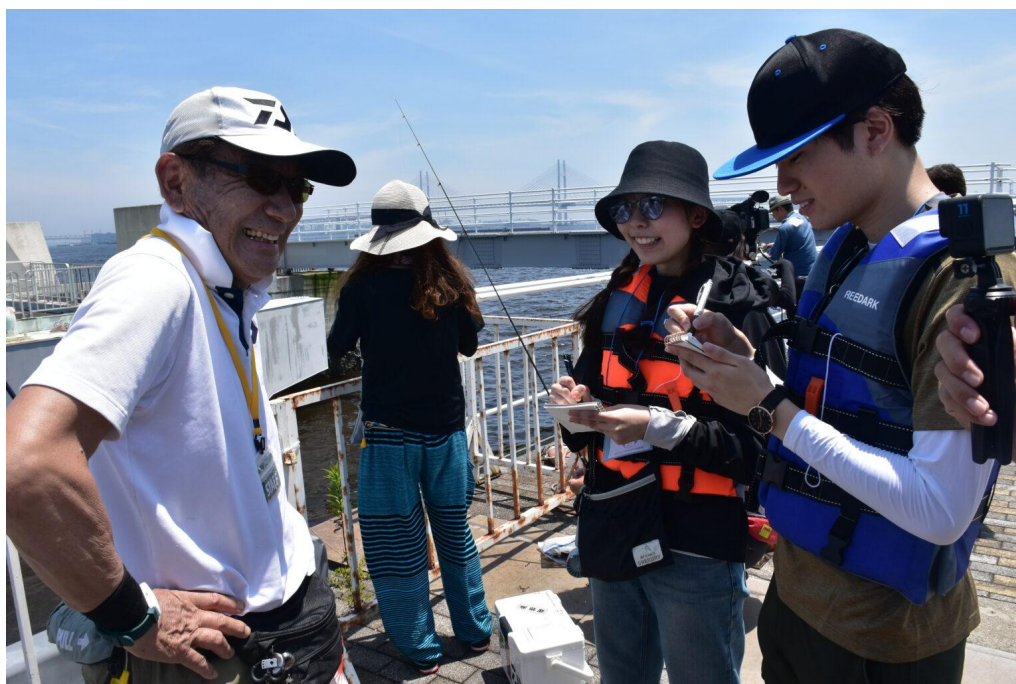
◆釣り上がる魚種に変化

水温の僅かな変化で釣り上がる魚の種類が変わる。

これは長年の海釣り経験で佐野さんが感じてきた経験則ですが、特にここ数年、神奈川沿岸の海域で「アイナメが釣れなくなっている」といいます。「海水温の上昇」が直接的な原因とみる釣り愛好者は多く、世界的な関心が高まっている地球温暖化との関連も気にかかっている」と佐野さんは話します。



この日会場にいた「磯釣り界のレジェンド」の鵜澤さんも「海水温の変化による潮の流れの変化」を日々の釣行で体感しているといい、「海水温の変化がもたらす海洋の生態系の変化」を危惧している様子。



佐野さんと鵜澤さんによる「目の前の海で起きている変化」の話は説得力十分。海釣り経験の浅い探検隊メンバーも海洋環境の変化を「わがこと」として考えるきっかけとなったようです。



我々探検隊は「おいしい！」をモチベーションに、焦らずじっくり「神奈川の食」に関する探求活動を続けていきたいと考えています。
(2024年8月20日) おいしいかなわ探検隊事務局)



© おいしいかなわプロジェクト事務局

