

ソウダガツオ釣り

海の安全推進アドバイザー 小野信昭

秋になり各地で青物の回遊情報が聞かれますが、今回はその中のソウダガツオ釣りについて紹介します。実はソウダガツオという正式名の魚は存在しません。実在するのはスズキ目・サバ科のヒラソウダとマルソウダの2種で、ソウダガツオというのはこれら2種をひっくるめた呼び名いわゆる混称になります。

2種とも60センチ近くまで成長しますが、秋から冬にかけて沿岸部でよく釣れるものは概ね30~40センチのもので、イワシ類を捕食するためそれらを追って猛スピードで回遊します。

ボートフィッシングにおいてはソウダガツオを専門に狙うことは少ないのですが、マダイやアジなどを狙っている最中にソウダガツオが掛かることはよくあることです。引きが強いことでも知られ、水深の変化にも強い魚なのでボート上への取り込み直前までよいファイトを繰り広げてくれます。

大変美味しい魚ですが、鮮度落ちが早いので、釣り上げたら速やかに血抜きと下処理が必要になります。

釣って間もない新鮮なものなら刺身で食べられますが、少し時間が経ったもの場合には塩焼きや煮付け、ソボロ料理も美味しいです。

ボート上への取り込み直前までよいファイト・・・と前述しましたが、そのファイトというのが水面近くにおける横走りが激しく、釣り人がモタモタしていると他の人の仕掛けを巻き込む場合もあります。

最も注意しなければならないことはボートのプロペラへの巻き込みで、対処に時間が掛かるばかりでなく、オイルシール部分を破損させ航行不能に繋がるケースに発展することもあります。

ソウダガツオに限らず、海面付近を横走りするような魚が掛かったら、釣り人が主導権を握り、速やかな取り込みを心掛ける必要があります。



このサイズでも激しい横走りをみせる
ソウダガツオ(マルソウダ)



ソウダガツオで作ったそばろ丼



横走りによるプロペラへの巻き込みに注意が必要