HARIO SCI. NEWS
vol. 368

HARIO



山女魚(ヤマメ)釣り

Written by Sales Dept. Y.Kashiwabara

日頃よりHARIO SCI.NEWSをご愛読いただき、誠にありがとうございます。
ようやく秋らしい天候になってきたと思った矢先、いつの間にか上着が手放せない季節になってきましたね💦 寒暖差の激しい日が続いておりますので、皆様もどうぞお身体をご自愛ください。

さて、先日、家族でヤマメ釣りに出かけてきました。



なぜヤマメかと言いますと、このNEWSでも以前ご紹介しましたが、毎年、家族で埼玉県のパワースポット「三峯神社」に参拝した際、娘は必ず神社の山頂でヤマメを食べるのがお決まりになっています。
もはや幼い娘にとっては、参拝よりもヤマメを食べることが目的のようで、これを楽しみに毎年ついてきてくれます(笑)
そんなヤマメ好きの娘から「どうしてもヤマメが食べたい！」とのリクエストもあり、今回はヤマメが釣れる釣り堀を目指して、奥多摩まで足を延ばしてきました。

今回訪れたのは、自然に囲まれた山あいの釣り堀です。普段、魚を食べる機会はあっても、自分で釣る機会はなかなかありません。



ところで、皆さんは「ヤマメ」という魚をご存じでしょうか？
調べたところ、ヤマメはサケ科に属する淡水魚で、主に山間部の冷たくきれいな川に生息しています。銀色の体に小判型の斑紋が並んでいるのが特徴で、その美しい姿から「渓流の女王」とも呼ばれています。
また、面白いことに、ヤマメとサクラマスは実は同じ魚です。
一生を川で過ごすものをヤマメ、海に下って大きく成長するものをサクラマスと呼びます。育つ環境によって呼び名が変わるなんて、面白いですよね。

さて、肝心の釣りの方はというと、無事にヤマメを釣り上げることができました！竿を手に、魚と格闘する娘の姿はとても愛おしく、家族にとっても心に残る貴重な時間となりました。



釣った魚は、その場で炭火焼きに。こんがりと焼き上がったヤマメに塩を振り、熱々のうちにいただきました。自分たちで釣った魚ということもあり、いつも以上においしく感じました。
ヤマメマイスターの娘も「三峯神社で食べるヤマメよりおいしい！」と大満足の様子でした。

釣りを楽しんだ後、有名な釜めし屋さんに立ち寄ったのですが、そこで娘が注文したのは、なんとヤマメ定食🐟 さっき食べたばかりなのに、「追いヤマメ」です(笑)。
釣って、焼いて、食べて、さらに食べる。家族みんなで自然を満喫し、お腹も心も満たされた一日になりました。
普段、何気なく口にしている食べ物も、自分で釣って食べることで、また違ったおいしさや楽しさを感じられるものですね。
皆さんも機会があれば、ぜひヤマメ釣りを体験してみてはいかがでしょうか。

ハリオサイエンス 株式会社
〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3
https://www.harioscience.com
TEL.03-6861-5602 FAX.03-6861-5603

harioscience