

西津軽の「カスベ沼」。岸边は砂地なので、釣り台が砂に食い込んでしまうため対策が必要。



このサイズがイレバク！竹竿で楽しみました。

北の道先案内人 とがし遊魚がいく！

鮎温泉食の旅

津軽良いところ一度はおいで！
西津軽の「カスベ沼」

6月10日、津軽平鮎見回役人の木村氏より飛脚便で「車力」のカスベ沼が入れバクだから、遊びに来ませんか」の朗報が届く。

ホーバーの原稿締切が明日に控えて、今回はどうしようと思い悩んでいた所への朗報だったが、読者の皆さんに又聞きは掲載できないでしょう。自分でサオ入れているリアルな情報が私の使命でもあるからね。さっそく、江戸に住む鬼平ならぬ鬼の出口編集長に15日までの猶予許可をもらい、久々の西津軽釣行となった。

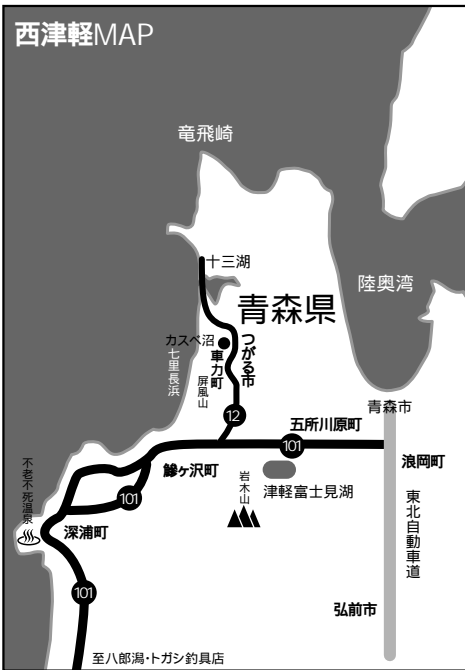
皆さん、日本地図があったら開いて見て、日本海側の鯉が沢から十三湖までの屏風山広域農道沿い

に点在する沼の数は無数。その全てにヘラブナが棲息しており、何年間に渡り、当店から160kmの遠路を通いつめていたけど、ここ数年は縁遠くしており、今回は楽しみである。

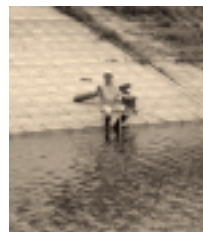
初めての池でイレバク！

カスベ沼は初めて釣る釣り場で朝のモジリを見たいがために、前日午後(13日)に津軽に入った浪岡町上吉野田にある「三天池」は近年人気のある釣り場。覗いてみたら釣り人が一人おり、チャンペラ(6寸×7寸クラス)の入れ喰いを見せてもらった。久々にみるチャンペラに我が秋田に比べると、羨ましい限りである。その後、疲れを取るため津軽の温泉巡りで汗を流し、夜は当然のごとく食い道楽だ。とにかく津軽は温泉の数と、美味しい食べ物が多く、

たまには津軽恋女との出逢いもまた楽しい釣りなのだ。
翌日朝、瓜田氏の目覚まし携帯で起こされたら、何やら雨音が聞こえてくる。
「天気予報はこんなはずじゃなかったのに！」
そうこうしているうちに木村氏も合流して、今日の釣り場、つがる市車力町にある「カスベ沼」へ直行。沼へ着いたら見覚えのある沼だが、水質が全然違うのにビックリだ。私が見た頃はまだ、砂利採取が行われており、水も泥濁りだったのだが、今日の水色は透明度が高く、モジリが頻繁にあり、釣り支度をしている間にも、わずか数メートル先にもモジリが見られ、心躍る興奮が止むく止むく。今日の使用竿は、初めての釣り場とか、ここ一番には絶対の我が名刀「竿春竿粋14尺」をセッティング。タチは2本半で底釣り。エサは、マッシュ主体にグルテンブレンドの共エサでスタートした。
エサ打ち開始後20分も経過したところで、「モヤッ」のサワリにすぐさま黄金の右腕が動き、1枚目をゲット！ 頭でつかちのスタイルは細長の野べらに「我、ニタリなり」。以後、アタリは途切れることなく続き、イチローを遙か上回る8割のヒット率で7寸から尺ク



ラスが面白いように釣れるのに満足満足！ 瓜田・木村氏も入れバクバクだ。
釣り終了後に回ってみたら、好ポイントが無数にあり、瓜田氏曰く、「ここは最深部で8m、岸辺から天々の釣りもできる」とのこと。現在は約1mの減水であるが、これ以上は減水はしないようだ。津軽の釣り人は「春」はこの湖沼群にはあんまり釣行していないから、詳しくは掲載できないが、予想では「ハチャメチャな釣り」ができるんだらうね。
木村・瓜田氏と、来春には絶対やりましよう、と約束をして津軽を後にした。



堰堤もポイント。釣り台の設置には気を付けましょう。

見処・食い処

綿路、「ベンセ湿原」に咲きほころぶ「ニッコウキスゲの群生」を拝見し、感動！ また、日本海の海岸の名物露天風呂「不老不死温泉」に入湯の予定だったが、あいにくの雨で断念(残念)。夏場から秋にかけての夕陽が日本海の地平線に沈む絶景を眺めながらの温泉は最高！ 読んで字の如く「不老不死」だよ。
海鮮料理の好きな人にとっては、抜群の「地魚料理」を提供するお店・お宿が鯉ガ沢・深浦にある。また、青森スイカの名産地で、ちょっと足を延ばすと岩木山のトウモロコシ「嶽きみ(だけきみ)」が食べられる。これ、絶品！ 青森県の岩木山麓に広がる、標高400~500mの農場、嶽高原で栽培・収穫されたトウモロコシの総称。「きみ」とは、津軽弁でトウモロコシのことだよ。
また、鯉ヶ沢の国道は、別名「イカ焼きロード」と呼ばれているが、パイパスができて、イカ屋さんも商売上がったりでしょうから、皆さんどうぞ旧道を通り、イカのお土産をお願いします。日本経済発展のためにね。



私の趣味は山菜取り。これはタケノコです。