

Hawaiian Bone fish

夕焼けのダイヤモンドヘッドを背景にボーンフィッシング三昧



October 19-23, 2003





世捨て年長者ボーン探検隊はJTBの榕安ツアーに便乗。早朝に到着するも、当日の予定はなく水族館の見学も。



ワイキキの有名な記念撮影ポイントで、この浜にもボーンがたくさんいるらしいが、ここで釣りをするには勇気が必要。



今回の釣りのコーディネートしてくれたケニー松田さんと。ビールの消費量はいい何リットルだったことやら。



稲見さんの初日午前中の外道はストライプトレバリー。ゴールドトレバリーの黄色を書き換えたような魚。ガイドのケビンも釣ったことがないという珍しい魚種でした。



近くのショッピングセンターで昼食。食事と一緒に買ったタコボキは、ケニーさん曰く「魚物のタコボキ」でしたが、神田にはなかなか美味でありました。



初日の釣場はワイキキから車で20分ほどの高級住宅地を背にしたフラット。沖のリーフまでは2キロほどで、リーフ際まで歩いて行ける。緊張気味の木村さんとガイドのケン。



ハワイのホーン経験豊富なケニーさんのフライボックスにはラバーレグのついたアトラクターフライが数多く入っていました。右は新製品の軽量・防水仕様のフライボックス(ハーミットに売ってるから買ってね!)に詰められた稲見さんのチャーリー主体のフライ。



初ホーンは夕方4時頃、稲見さんに。ハワイには珍しいベタ風状態の中でのヒットでした。ホントに風がなく、メンバーを見ても、海面を見ても、芦ノ湖にいるんじゃないかと錯覚しそうな状況。先にバラしてしまっって焦り気味の神田は記念撮影中も黙々とキャスト(右奥)。



ガイドのケビンと記念撮影。背景はオアフ島の名所、ココヘッドとココレーター。雨ヶ岳と竜ヶ岳(本磨湖)を背にニゴイを持っている訳ではありません。念のため。



オジサンを手にするおじさん(店長、コメン)。予想外のベタ風状態ながら、夕方からは魚の活性が上がったようで、いろんな魚種がフライを追うようになりました。

ガイドのケビンには「Syakuhachifish (尺八フィッシュ)」で通じるヤガラくん(誰だ、訳のわからない日本語を教えたの?)。ボーンは縞模様は有名ですが、ヤガラの場合同じ口をギョッと握ると同じような縞が現れます。どうやら縞模様は、息苦しい時に真っ赤になる人間の顔と同じみたいです。ちなみに、ボーンは泳いでいる時には縞模様がありません。



稲見さんの記念撮影から10分ほど後、神田にも小ボーンが、先にバラしているのので、皆さんにピンシュクを買わないように慎重に取り込みました。オアフ島では滅多に釣れない(ケビン・談)ベビーサイズでありました。







二日目はオアフ島本来の風が出てくるものの、潮まわりが悪く朝からずっと苦戦。店長になんとしても釣って欲しいガイドのケビンには、ポイントを移動しつつ黙々とキャストを指示。腕が棒状態に突入の店長でしたが、泣き言もいわずにキャストし続けること何百投。その苦勞は遂に報われ、リールの逆転音とともに念願のポーンが手元に。



二日目午後はサンクチュアリ横の遠浅の湾へ、左手がココヘッド。



黙々とキャストする店長。じっと見守るケビン。「釣れる気がしない」と稲見さん。

苦労はいつかは報われる……。思わず顔がほころぶ店長に、普つられてニコリ。



二匹目のドジョウならぬボーンを求めて。意外に綺麗にラインが伸びているので本人もチョットびっくり。Thanks! 撮影 > 稲見さん



真っ暗になるまでボーン釣りを楽しみ、夕食にケビンお薦めの日本料理店「Izakaya Nanbei」へ。「なん兵衛」というのが妙な名前だなあ、なんて車中で話していたら、現地に驚いて納得。「Nan」ではなく「Non」。つまり「居酒屋・呑兵衛」。

呑兵衛は板さんはじめ、ほとんどのスタッフが日本人で、味も盛りつけも二重丸。おまけに呑んで食べてチップを含めても200ドルとリーズナブル。お薦めのお店です。ちなみに、右側のお姉さんは唯一の日本人以外のスタッフで台湾出身とか。台湾語、北京語、英語、日本語を流暢に操るスーパーウーマンでありました。

宿泊ホテルからの夜景。この頃、WSでNYの松井が活躍中。



Bone fish (*Albula vulpes*)

和名：ソトイワシ(カライワシ目)

淡水のニゴイと似ているけれど、ボーンの近縁種は意外に少ない。フライの大型対象魚として有名なターポン(Tarpon: *Tarpon atlanticus*)やセイゴイ(Pacific Tarpon: *Megalops cyprinoides*)などが仲間。孵化後、稚魚になる前に幼生期があり、その後、稚魚に変態するのが特長。体重は10キロを超えることは少ないが、超高速に一直線で泳ぐため、フライの対象として特に有名。食味は悪いとされるが、ハワイでは練り物用として珍重されるときか。ちなみに、ハワイでのレギュレーションサイズは14インチで、ハワイ名は“O'io”。図はインターネットから失敬してきたものだが、縞模様は泳いでいる時にはみられない。捕獲後を描いた二セモノ描画。