

ニベ (ブランド魚「釜借」)



仕掛け・オモリ・エサは各自で買ってきて下さい。(船にありません)

大分県臼杵地方では、幻の魚として重宝され、旨すぎて釜の飯がなくなり釜ごと借りてくることから「釜借(カマガリ)」のブランドで親しまれています。全国的には知名度が低く流通量も少ないことから知る人ぞ知る名魚とも。ちなみに、これはグチ(シログチ)ではありません。お間違えなく。



釜借の焼霜造り



釜借の西京焼き

- 竿 2m くらいの短竿で胴調子の方が良いでしょう。
・(参考) SHIMANO ライトゲームCI4 TYPE73 MH200、H200
※2mのタチウオ竿でOK

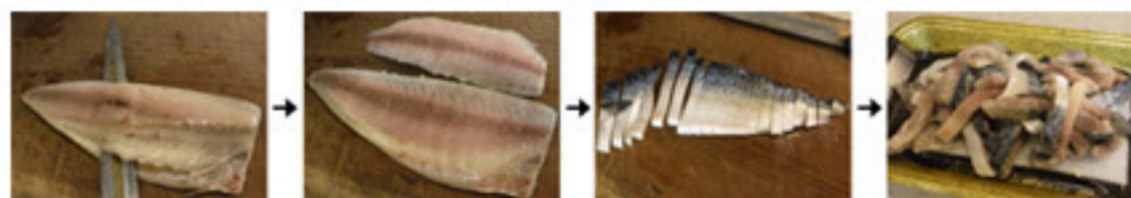
- 電動リール
・(参考) DAIWA シーボーク200J

- クーラー
20~35リットルのもの

- エサ(サバの切身を各自持参してください)

- ① スーパーマーケットで塩サバフィレを買ってきます。
- ② 厚すぎるので身を削ぎ取って皮側だけを使います。
- ③ 約1センチ幅の短冊に切ります。塩をまぶすと良い。
- ④ タッパー容器などに入れて持参。1日の必要量はフィレ2枚分で充分。

※水深150m以上ある為
糸巻き量200~300m必要。
さらに予備のPEラインを必ず
ご持参下さい(PE2号200m巻)



ご持参いただくもの

- ハサミ
- ナイフ
- フィッシュピック
- プライヤー
- 予備PEライン 予備PEラインで持参下さい。高切れで釣りが出来なくなることもあります。
- 糸通しワイヤー(中通し竿)

- 国交省型式承認品 救命胴衣 TYPE-A
- 長靴
- レインウェア
- その他
 - ・ タオル、ティッシュ
 - ・ 帽子
 - ・ サングラス
 - ・ 医薬品、日焼け止め
 - ・ 飲物、飲物用水
 - ・ 朝食、昼食
 - ・ 電動リールコード予備

船に乗ってから竿にリールを付けたり、糸通しをする人がいらっしゃいます。そういう基本的なことはあらかじめ自宅でやってきましょう。シモリ玉や発泡玉などを付けないで下さい。何の役にも立たないばかりか振り子となりラインが竿の穂先にクルクルと巻きつくだけです。

