

FISHING **ENJOY FISHING**
波止サビキ編



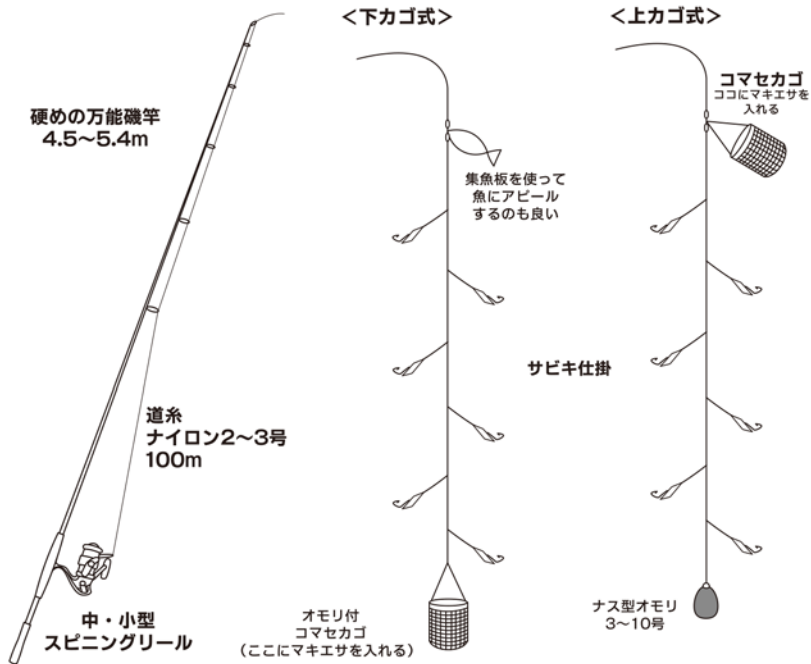
サビキ釣りとは、マキエサに擬似針を同調させて喰わせる方法です。

釣れるシーズン

春・夏
 秋・冬

波止サビキ基本仕掛

アジ、サバ、イワシ、サツパは地域により回遊の時期が異なります。



釣りのテクニック

<マキエサの作り方>
 バックンかバケツにアミエビを入れ、海水で好みの固さにする



<釣り方>



H23年4月1日現在

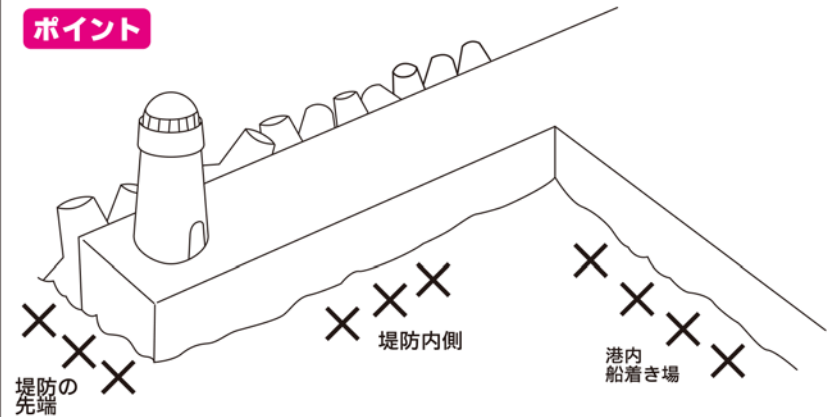
波止サビキのスタイル



必要なタックル



ポイント



注意事項

サビキはピンクスキン、ハゲ皮、サバ皮などがあり、状況によって使い分けが必要です。ハリの数が多いので手に刺さらないように注意しましょう。サビキが絡んだり、糸や針が切れたりしますので、何組か予備の仕掛を持って行きましょう。帰る前に、水くみバケツで海水をくみ、堤防に落ちたアミエビなどをキレイに流してから帰りましょう。

美味しい食べ方

ウロコをしっかり落として、内蔵とエラを外して、小さい魚ならばそのまま唐揚げ、南蛮漬けなどが美味しい。大きい魚ならば唐揚げ、煮付け、塩焼き、刺身など、何でも美味しく食べられます。

H23年4月1日現在