

Menu

アマゴと菜の花の
エスニック風

塩焼きにしがちな川魚も、調味料次第でいろいろな表情に変身。ふわっとしたアマゴに、カリッとしたナッツを合わせてみました。

〈作り方〉

1. アマゴは頭とウタをとって3枚おろしに、一口大に切り分けたら、片栗粉を付けて揚げ焼きにする
2. ミックスナッツはピーナールに入れて叩いて砕く。菜の花は湯通しする
3. オイスターソース、ナンブラー、水を混ぜる
4. フライパンに油を入れて、ニンニク、すりおろし生薑を香りが出るまで炒める
5. 1のアマゴと2の菜の花・砕きナッツ、3の調味料を入れて炒める。

材料(2人分)

- ・アマゴ…1尾
- ・水…大さじ3
- ・菜の花…2房
- ・片栗粉…適量
- ・ミックスナッツ…10g
- ・サラダ油…大さじ1
- ・オイスターソース…大さじ1
- ・ニンニク…1欠片
- ・すりおろし生薑…適量
- ・ナンブラー…小さじ1

釣りに得たる秋らしい 周辺スポット

食



Biquette

富士山麓の食材を使ったパンがずらりと並ぶベーカリー。御殿場もハムとカッターチーズ(367円)は地元ならではのフレッシュな味わい。静岡いちごのフルーツサンド(313円)も甘くてジューシー! / 御殿場市幸田中2-8-10 ☎0559-75-0150 ⑨9:00~18:00 30日・月曜

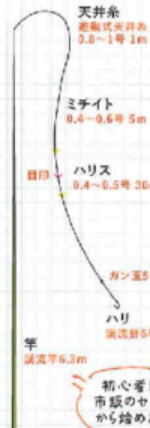
食



Socket roast works

御殿場市役所前にあるロースター＆コーヒースタンド。デイリーブランドをはじめ、ブラジル、コロンビアなど中煎〜中深煎りの豆が常時7〜8種類そろって。エスプレッソ系を深入浅出して、カフェエトにして味わうのもグッド。 / 御殿場市麻原496-4 ☎なし ⑨10:00~18:00(土曜・祝日12:00~) ⑩ok・日曜

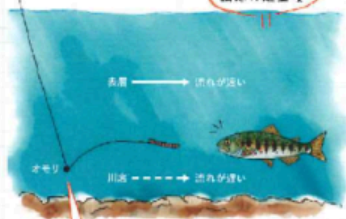
鮎沢川
アマゴ釣り



POINT

竿は振り出し式の硬竿(硬調子)をブヨイス。天井糸・ミチイト・ハリは根掛かりをしたときに結実部分で切れるように太さを変えています。ハリはエサごとに専用のものを使います。

ガン玉の
調節に鉛重手



- ・オモリが軽いとエサが沈まない
- ・オモリが重いと根がかりする

流れの早い表層に流されないよう、オモリ(ガン玉)の重さを調節して、エサを底付近まで送り込むのがコツ。

初心者は
市販のセット
から始めよう

鮎沢川MAP



エサを
使い分けよう



ミミズ
茶色い身体は面白いが、強くアピールがある。酒の日にもよく使う



ドロムシ
魚がイキムシを多く食べると効果的



イカダ
餌が巨体後に効果的



カワムシ
採集したエサで釣れない場合は試してみる価値あり!