

貴游フィッシング図鑑

～釣りターゲットの女の子たち～

ご挨拶

中洲を泳ぐ美しく旨そうな魚たち、赤い灯青い灯に誘われて、殿方たちの懷から放たれる甘い蜜の香りを求めて、更に色っぽくますます獰猛に餌である男を捕獲し食う。

まあ、そこは繁華街だけにあるものでは無く、全ての人々…いやこの世の生命体の全てが織りなす、男と女の営みそのものと言っても過言ではない。

ここ貴游においても夜 20 時半を過ぎると、餌を求める女の子たちを釣るための時合いになります。普通、お魚はある季節ある時間帯に一種だけバタバタと捕れるものではありませんが、何と貴游では多種多様であるばかりではなく、料理して食べちゃう時の味わいまで異なる魚たちが多数在籍しています。

もちろん魚たちの姿を眺め、いつかまな板で料理してみたい欲望という興奮を感じるだけでも構いません。合わせて、釣ってはみたものの、当り外れや好き嫌いでがっかりするだけでなく、食あたりで命の危険に晒される可能性も否定出来ません。

まあ、それも欲の街じゃない…夜の街の情緒そのもの…自己責任という事でご理解ください。本命としてターゲットにしたい魚をお選びになる参考として、以下のとおりお魚図鑑に載る解説調に女の子たちを紹介いたします。

お魚たちのご紹介

●さやかサン

（魚種）南方系カンパチとも北方系ブリとも産地回遊先不明の青魚（毒性）なし（味わい）脂のりが程よく肉厚で美味

針に掛かった時の引きが糸をブチ切るほどに強く、右へ左へ走り回り、そう簡単に捕まるかと抵抗が激しい。釣り上げる事が凄く困難である。

釣り上げたら、脳天をしっかり絞めエラ切って血抜きし生で食す。大型魚かつ肉付きがいいため、背中、腹側、お尻、頭部とさまざまな部位で異なる味わいを楽しむ事が出来る。

●ななチャン

（魚種）イサキやアジといったオーソドックスな魚の類い（毒性）なし（味わい）どのような料理しても美味

岸付近に回遊し時合になるとバタバタと数釣りができるので、手返し良く捕獲するとよい。引味の抵抗が結構強くスッと海中から上がってくるが、口付近の皮が薄く切れて逃さないよう注意を要す。

釣れたらイッキに首をへし折って、無造作にバケツに放り込んでいると自然と血が抜ける。絞めて血抜きした後は水氷でしっかり冷やしてお持ち帰りし、料理方法は万能で塩焼きや煮付けまたはフライと、寝る時のおかずとして美味しく食す事ができる。

●あんなママ

（魚種）丸々とした鰻、穴子の類い（毒性）身体のスメリと血に毒があり皮膚に付着すると痒くなる（味わい）油が濃いが高級魚

脂ノリノリでボリュームがあるのは分かるが調理法が困難。軽い毒を含んだ血が凝固しないよう活きたまま捌かなくてはならず素人が調理し食す事は出来ない。蒲焼にして元の味が分からないようにするのが望ましい。

なお、食すには大変美味ではある。しかし油をしっかり落とす為に強火で焦げるまで焼かなくてはならず、身が縮んでしまって意外にも食べられる部位は少ない。

●れいかチャン

(魚種)釣り針からつけ餌を掠め取る名人ガワハギの類い(毒性)なし(味わい)身は蛋白、肝は濃厚で美味

食べてくれる方を襟好みし、好感を持たれた釣り人なら捌き易い。ガワハギと同様に皮(服を)をチョッと力を込めて引っ張れば、一気に剥ぐ(脱がせる)ことができる。

しかし、食べられるのは嫌だと思うと抵抗は激しく、釣れた後やまな板でひどく暴れて絞める事が難しい。体力を要するため虚弱な中年男性が釣った時には食す事を諦めリリースした方がよい。

●るかチャン

(魚種)岩陰に隠れ小魚を狙うアラやアラカブといった根魚の類い(毒性)なし(味わい)希少な高級魚でお頭、身、皮ほか捨てる部位なし

出没する頻度が少なくお目にかかる機会は少ない。基本的に肉食であるが、餌となる小魚(未熟な若い男)を捕食することがあまり上手くないので釣る事自体は難しい。加えて成長が遅いため食べ頃になるまで結構な時間を要する。

釣れたら暫くは鑑賞用にそのフォルムを愛でて楽しんだ方が良く、活かして持ち帰り食べ頃になるまで飼育することが望ましい。飼育方法は比較的簡単で多少汚い水でも丈夫に生きていく事が出来る。また調理に際しては、まな板の上で暴れることなく素直で大人しく捌かれてくれて扱い易い。

●唯ちゃん

(魚種)獲れたらほんの一瞬だけ有頂天になれる“鯛もどき”の類い(毒性)辛く悲しい(味わい)危険！

その容姿から一目美味しそうに見えるが、長期間をかけて身体を蝕み死に至らしめる毒がある。一時の快楽や満腹は得られても、食べている本人が実は食べられてしまうので、そもそも触れない方がいい。

釣れたら乱暴に踏みつけて身動きを封じ、脳天締め、神経締め、血抜きをして完全に息の根を留め、蹴飛ばしながら海へ破棄する事。またナイフなどが有れば、原型が分からなくなる程に細かく碎いて、他の魚(女の子)を呼び寄せるための撒き餌としても良い。

おすすめメニュー

<貴游おススメコースのお品書き>

- 一、さやかサンの胸、お尻、お腹回りのお刺身を舟盛りで
- 二、ななチャンを焼き揚げ煮付けで様々な味わいを
- 三、あんなママの凝縮蒲焼を2切れ脂濃いのでチョットだけ
- 四、れいかチャン、るかチャンの薄造りをポン酢でさっぱりお口直し
- 五、るかチャンの全身を贅沢に投入した芳醇美味な豪快鍋
- 六、れいかチャンのアラで出汁を取り肝を解いた味噌汁とご飯で締め

<シークレットコースのご案内>

本来なら仕入れてはならない、唯ちゃんを入荷しています。フルコースで食してみる勇気があるお客さんはいますか？本来なら女体盛りにしてジロジロ眺めチョットとお箸で突くだけに留めるのが賢明です。また、ある方の好意で漢方薬を摂取させ多少の毒は和らいでいるような気がします。一生の思い出に…って言うよりこの世への未練無念の餞別に一口だけでも食べてみます？ただし、念のため、食べた後はどうなっても知りません。

我こそはと挑むお客さまが居ないなら、不法投棄となるかもしれませんが、那珂川に捨てて博多湾に流し沈めたいと存じます。

以 上
令和5年10月吉日
会員制貴游