

光差し込む 楽園釣行



日程 2025/6/7～8

メンバー：白井（リーダー）、寺尾、鈴木、塩塚、岩戸（記）

今年初のプチ源流。魚も山菜も満喫、まさに楽園であった。

白井君、塩塚君とともに前夜祭を慣行。音楽の話しや山菜の話しで盛り上がり、いつものごとく就寝は3時となってしまった。

6時半ごろ寺尾さん、鈴木君も到着し全員集合。7時過ぎ、いざ楽園へ！

今回テンバまで遡行に専念すれば、2時間ほどで到着できる距離とのこと。

山菜を探しながら時間をかけて歩いていくこととした。この沢には、ウドやウルイはもちろん、山葵も生えているという。まさに宝の山だ。

ところどころ残雪があり、残雪脇の斜面にてちょうどよいウドを発見。

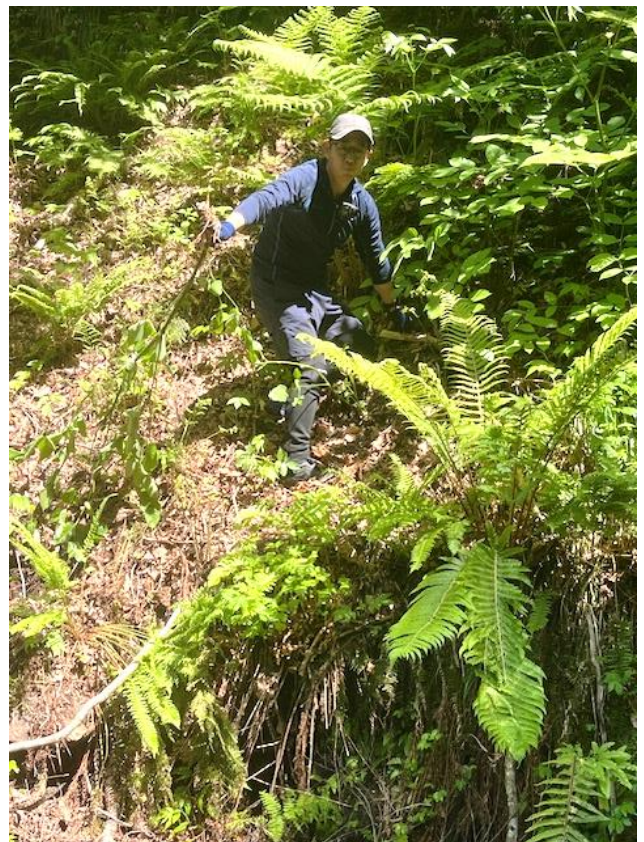
その場で皮を剥き、根本の白いところをその場でパクリ。

シャクっという歯ごたえとともに、清々しい香りと苦みの奥に甘さが広がる。

どの山菜もそれぞれ美味しいが、私はウドが一番好きだ！



ウドまでのルート探索会議中



とったど！



ウドをキャッチする瞬間



山菜レーダーの精度が高い 白井君



タラの芽もありました



そして山葵

途中、白井君のザックの底から何やら液体が滴っている。

ザックの底に入れていたビールの缶に穴が開き、ザックの中がビールでびちゃびちゃになっていた。(ただ、底部分だけの被害で他の荷物に影響は無さそうだ。)



テンションが下がる白井君（しかし7本も持ってくるとは！）

3時間ほどで、広々としたテンバへ到着。手際よくタープを張り、薪を集める。



右奥に雪渓があり、ビールをキンキンに冷やせる！

(しかし夜寝ていて、冷気が寒かった)

12時に昼食。そばを食べて、いよいよ上流部へ釣り開始！

私がエサ釣り。寺尾さんはテンカラ。あとの3人はルアーだ。渓相ごとにみんなでローテーションして釣り上がっていく。コンスタントにみんな釣果を上げていく！





鈴木君が釣ったイワナ

泣き尺サイズのイワナがたくさん釣れた。
 エサ竿に毛ばりをつけた “ちょうちんテンカラ” でも2匹釣ることができて、
 大いに楽しむことができた。4時ごろ納竿しテンバへ。

さてお楽しみの宴会だ！



焚火も一発で成功



白井シェフが、ウドをきんぴら用と天ぷら用に調理



かんぱい！



イワナは天ぷらと刺身に



うるいの生ハム巻



天然わさびとイワナ刺身



うどの天ぷらなど、様々なごちそう



鹿肉のステーキ



ウレイ入り猪ナベ

特に絶品だったのが、寺尾さんの鹿肉ステーキだ。

上質な赤身を頬張ると、口の中いっぱい幸せの肉汁が溢れた。玉ねぎをすりおろしたソースの味も絶妙であっという間に完売となった。

他、みんなで持ち寄ったものすべて美味しい。本当に贅沢な晚餐となった。

ここで笑劇的なハプニングの瞬間を、白井君のカメラが捉えていた。

(写真左上の寺尾さんにご注目ください。)



よっ



こら



しょ



わ～！



ひっくり返る寺尾さんと、焦る鈴木君

この時手に持った猪鍋を一滴もこぼさず、水平を保つという技を見せてくれた。
爆笑と共に、そのバランス感覚に脱帽した。さすが寺尾さん。

そして夜は更けて・・・



焚火もイイ感じ



残雪からの冷氣で寒い



はぜるポップコーン



昇る火柱



この日はタープの下ではなく、きれいな月空の下で就寝

そして翌朝 6 時ごろ目覚める。

昨夜あれだけ吞んで食べたのに、山の朝食はいつもうまくて沢山食べてしまう。



テンバ前で竿を振る寺尾さん



完璧に炊けたごはん



ぷりっぷりの目玉焼き



ちょっと焦げたギョニソ

テンバを撤収して9時下山開始、11時車止めへ到着。



山葵をお土産に



帰るのが名残惜しい表情の塩塚君

幸せをいっぱい感じられる沢でした。白井リーダーありがとう。

また来年絶対に来たいと思った楽園釣行でした。



また！