

ロハスパッカーズ通信

定期報告 11月1回目—ホンジュラス ウティラ島での自給自足生活—

文責：有村拓朗



ホンジュラスのウティラ島。世界で一位、二位を争うダイビングのメッカ。ここで僕らもご多分に漏れずアドバンスドコースのライセンスを取得することにしました。ここでの醍醐味はもちろん透き通るような海なのですが、僕らはここで、「魚を釣りたいな！というかそれで自給自足できんじゃね？」という若干安易ながらもお金が無いときは自分でなんとかするもの、という発想から、おかげで自分達で釣ることになりました。思い立った僕らは早速テグスと釣り針を購入し、それを現地の人に教えてもらった、ペットボトルの胴の部分に糸を巻きつけ釣竿にし、道端に転がっている石を錘にして、即席の釣り道具を作り上げました。



ウティラ島、ガリフナ族の一人に教えてもらった釣りの方法は、糸の先にカツオをくっつけ、それを海に放り込み、魚が餌をつつき、食べるタイミングを指先で感じ、釣り上げるというなんとも原始的なもの。が、これがハマる！

魚との駆け引きは想像以上の興奮をもたらしてくれ、幾度となくカツオだけを彼らに献上しながら、少しずつ感覚をつかんでいき、最後はきちんとアタリのタイミングを把握できるようになりました。頃合を見計って勢いよく糸引く。ビクン！という魚の反応と共に釣りたい人間と釣られたくない魚との攻防がスタート。糸の張りを緩めないようにしながら上に引き上げる。恭平は特に釣りの才能があるようで、同じ場所で釣っていてもその釣果は雲泥の差でしたが…。



お互いの釣果を喜びながらいざ調理へ。友人になったガリフナ人のマッシューによれば油で揚げるのが一般的だという。ウティラ島にいる間、散々釣りをし、揚げ物、刺身、煮付けなど様々な調理方法を試しましたが、かなり淡白な白身魚であり、彼の言う通り素揚げが一番美味しかったです。骨まで揚げた魚を塩と胡椒で味付けし、それを骨ごと食らう。豪快な男の料理に、ウティラ滞在中はダイビング、釣り、男料理、これに熱中しました。

魚釣りをしただけなのに、ちょっとだけ男気が上がったのではないかと感じたロハスパッカーズでした。

ウティラ島での美しい海の映像はこちらからご覧頂けます。併せてご覧下さい。

(URL:<http://www.youtube.com/watch?v=bRVj1N86WNI>

<http://www.youtube.com/watch?v=UXoZrXV9JJM>)