

種 目：シーカヤック

海 域：舞鶴湾

場 所：京都府

日 時：8/23-24

天 候：曇り

メンバー：加藤・大塚・田代・岸本

今夏初のシーカヤックキャンプで楽しみにしていて、近畿の東端の舞鶴を漕ぐ計画をした。

フィールドはリアス式でとても変化に富んでいくつもの洞窟があり、その幾つかは向こうへ抜けているという神秘的に満ちあふれていてその中にはコウモリが生息したりして山や沢とは違った大自然に対峙するととても貴重なひとときを味わう。

今回の出港場所は先端の野原海水浴場にした。

しかし、出港して間もなく日本海というのに何故か透明度は瀬戸内海とあまり変わらず首をかしげてしまった。湾であるからか？・・・とう疑問もあったが、これといって大きな工場もなく汚染されている様子もない。地元の漁師に尋ねると、この3~4日ほど特に悪いと言っていた・・・この湾ではよくある光景らしい。



さあ、出航だ！

それでも10kmほど漕いで漕いで、またバックしては良いキャンプ場は??と、なんとか妥協して上陸。

濁っているにもかかわらず、ウエットを着込んで潜ると、なんと大きな手の平ほどもある岩ガキ(天然カキ)がこびり付いているではないか!・・・これはいただきとばかりにナイフでこじるがなかなか強靱でアワビを剥がすよりも手強い。しかし5-6個が仕留め、アワビやサザエも夕食の餌くらいは全員確保?して料理にありついた。

思っていた通りに天然カキをバター焼きにすると、ものすごくプリプリでミルクがこれでもか!、と言うほど口内にほとばしり最高の贅沢を味わった。当然に今回はアワビやサザエはこの天然カキより格下である。

最高の無人浜で一夜明けるとな、何と、昨日の濁った水がウソのように澄んでいるではないか!・・・自然界に摩訶不思議である。早速に潜り今度は土佐銆を片手にアコウ、ペラ、ガシラ、アブラメを仕留めて塩焼きならず、煮付けにして



カキ、アワビでカンパ〜イ

おいしい朝食にありつくことができた。

朝食をしているうちにまただんだんと水が濁ってきた・・・どうにもわからない???

・・・と、今回は今までと違った色んな事が体験できた貴重なシーカヤックキャンプであった。



キャンプ地を後にして



大海原へ・・・



キャンプ地（加藤氏のイラスト）



洞窟探検に



海猫も出迎えて



この島は貫通している