

伊澤釣り堀

説明

私たちは伊澤釣り堀に行きました。

釣り堀

チロロの巨石といういしの近くにある釣り堀です。

住所・日高町千栄 270-2

やまべという魚を釣ることができます。

TEL・090-8271-9011

やまべという魚は、少し小さい魚です。

焼き方は、唐揚げと塩焼きの2種類があります。

唐揚げを食べる人には、専用のたれがあってたれをかけると、すごくおいしいです。

塩焼きは、たれなどはありませんが、そのまま食べてもすごくおいしかったです。

エサの説明

エサは、赤いイカのエサと、茶色いだんごのエサの2種類がありました。

赤いイカのエサは少し釣りづらく、釣れた時にはすごく釣りごたえありました。

だんごのエサは、少し赤いイカのエサよりは、釣りやすく、小さな子供がやるときや、

赤いイカのエサであまり釣れなかったときに、そのえさをつかうとよいと思います。

エサの大きさは小さくて、エサをさわれるか心配な人でも大きさが小さいので、

簡単にさわれると思います。

釣った時の快感



魚が釣れた時は、すごくうれしくてもっと、釣りたいと思いました。

最初は、あまり釣れなくて、釣りの管理人の人たちが、アドバイスなどを、やさしくしてくれた後に、釣れた時はすごくうれしかったし、ありがたく思いました。

そのあと、あまりすぐは釣れないですが、1回釣れたので、あきらめないでやることができると思います。





焼いているとき

焼き方は、唐揚げと塩焼きの2種類がありました。

塩焼きは、上の写真のように串にさして、炭の上に塩をつけて焼きます。



唐揚げは、油で揚げています。

塩焼きと唐揚げ焼き終わった後

焼き終わった後に、唐揚げと塩焼きを食べました。

唐揚げは、すごくカリカリしていてそのままでも美味しいですが、専用のたれをかけたら、もっと美味しさが、倍増すると思います。

塩焼きは、塩加減がちょうどよく、すごくおいしです。

塩焼きも、唐揚げも、どちらもすごく美味しいし、自分で釣った魚なので、お店で買う魚よりも美味しさが倍増すると思います。

是非食べに行ってください！



感想①

ヤマメ釣りでは、初めてだったので釣り方を教えてもらいながら、たくさん釣ることが

できました。釣ったヤマメで、塩焼きと唐揚げ

を作ってもらい、食べました。あまだれなどをつけて食べました。



ヤマメ釣りでは、釣った時の感覚は、初めて釣りをしたのでその感覚が、面白かったです。

釣ったヤマメを食べるときは塩焼きと唐揚げにして食べました。

塩焼きは醤油をかけて食べました。おにぎりと食べると美味しいです。

唐揚げは、甘だれをかけると美味しいです。

1度行ってみると楽しいですよ

感想②

釣りは、エサのつけ方などが難しかったけど、魚が釣れた時は、うれしかったし自分で釣った魚を食べたときは、釣りごたえがありました。

美味しくて、もし行ったら唐揚げと、塩焼きの2種類食べてみてください。エサのつけ方なども工夫すると、沢山釣れるようになると思うので、エサのつけ方なども工夫してみてください。

釣りでは、釣るのは難しかったけど、いっぱい釣ることができたので良かったです。

食べるときは、焼くのと、唐揚げにして食べるのがあって唐揚げの方は、頭も食べられて美味しかったです。



まとめ



伊澤釣り堀は、1 ページなどにも書きましたがヤマメを釣ることができます。

エサなどもあって、釣りやすいエサや、あまり釣ることのできないエサなどがあって、子供も大人も楽しめることができます。

この、ホームページを見ていきたいと思った人は、ぜひ行ってみてください！

釣りをやったことない人も、行ってやったらすごく楽しかったの、よかったです。