



## 第30回 かがこま倶楽部「潮干狩り&伊勢神宮」

<http://kaga-koma-club.kk-net.in/>

潮干狩りでたくさんバカ貝が採れたし、昼から海辺で酒を飲んで飲んで貝焼きも食べたし、最高～！  
念願の伊勢神宮に行けたのも良かった～！



←(1)三重県津市の御殿場海岸へ、個人的には人生初の潮干狩りに出かけた。朝7時に加賀市を出発して、10時半過ぎに到着。ほとんど誰もいないかと思いきや、大勢の人たち。写真におさまりきらない。

(2)用意した熊手を波打ち際でガシガシ振るうものの、貝が全く採れず10分ほどで飽きる。しかし、参加者のひとりが海に入って手探りで海の底を漁り始めると、次々と貝をゲット。

僕もそれをまねて、スポンを裾を膝まで捲り上げて海中に入るも、スポンを濡らしただけの無駄骨。海パンを持ってこなかったのが悔やまれるー！

ただ、しばらく考えて、裸足になって海の底を探ればいいと思い至った。裸足で海の底をまさぐって、足の裏に固い感触があつたら、手を海底に突っ込んで確かめる方法だ。



(3)足で探って手で採るという効率的な方法にたどり着くまで時間を食ってしまったが、これを会得してからは、ポツポツ採れるようになる。

この方法を採用した参加者が、バカ貝を鬼のようにかっさって、バケツをいっぱいにした。



(4)せっかくだから海の家で、貝料理を堪能。

とれたてを調理したいところだけど、砂抜きに時間がかかるから、貝焼きセットを注文。2500円。

若干高めだが、頭数で割れば、そんなもんかなと。

ちなみに、海の家 ショバ代は、ひとり500円。



伊勢神宮の表参道↑  
内宮本殿→



(5)潮干狩りの実地で実感したこと。熊手は、ほぼ必要なし！

それと、干潮の時間を過ぎたら(この日の場合は午後以降)、海の底を漁るのが難しいので、もうほとんど採れない。

てゆーか、5月で海水浴ができるなんて、まるで沖縄やんけ！



コシなし麺&つけ醤油の伊勢うどん↑

