



## ◆コラム 「“大人の”夏休みの宿題」

段々と暑くなり、夏の気候になってきましたね。

夏が来ると思いますが、終盤に必死になってやった夏休みの宿題。

初日はコツコツやろうと宣言するものの、

コツコツできた試しがない、そんな小学生でした…皆様はいかがでしたか？

大人になると先生から出される「宿題」はなくなり、少し懐かしく思っていたり…

そこで、今年の夏は“大人の夏休みの宿題”を

自分に課してみようと考えています。

「映画を1作観て、感想文を作文用紙1枚分」「1週間ラジオ体操参加」

などなど…子供の頃は嫌々だった宿題も

大人になった今なら、ワクワクしてくるのはなぜなのでしょう。

お子さんがいらっしゃる方は、「パパ(ママ)はこんな宿題を頑張るつもりだよ!」

と伝えておくと、お互いモチベーションになって一緒に頑張れそうですね。

皆様は今年の夏をどのように過ごされますか？

メルマガ担当 A



Photo: T. Murakami

7月の花

### 「サルビア」

\*紅葉時期…6月～11月

\*花言葉…尊敬 知恵 良い家庭 etc.

## ◆ IKO社員の休日を大調査! 「岐阜では、鮎釣り解禁しました!」

- 今回、企画にご協力いただいたのは、技術部のMさん。
- 「子供のころ、夏になると川や水たまりで小魚や沢蟹を採ったり、川へ飛び込んだり、泳いだりした経験があるかと思います。
- 鮎釣りも、生きた魚を扱う、朝から晩まで川の中を歩いたり、泳いだり…まさに大人の水遊びです。
- 是非、頭の柔らかいうちに、体の動く若いうちに、挑戦して欲しいと思います!」

### 「友釣り」の方法

- ① まずは、おとりとなる「オトリアユ」を購入しセットします。
- ② 「オトリアユ」に体当たりしてくる鮎を釣り上げます。
- ③ 釣り上げた鮎を今度は「オトリアユ」としてセットします。

友釣りでは、釣り続けないと行き詰ってしまいます…故に「循環の釣り」と言われます。

### 鮎はなぜ、体当たりしてくるのか?

鮎は、初夏から秋にかけて、石に付着したコケを食べて成長します。

鮎は大食漢で、鮎の多い河川へいくと、夕方には全て食べられてしまうほど。

日中、鮎はコケの争奪戦にあけくれており、目の前に現れた同業者(オトリアユ)には、体当たりやかみついたりして追い払おうとするのです。

### 鮎釣り 持ち物チェックリスト

- ☑ 釣り竿  
竿の種類・長さ・重さを目安に、始めは比較的安い9m以下で250g程度のものから。
- ☑ おとり  
お客様の出入りが多い店を使うようにしています。
- ☑ 鮎缶  
購入した鮎を入れたり、場所を変える際に使います。
- ☑ 鑑札  
遊漁の許可証。ふるさと納税の返礼として入手できる地域も。
- ☑ 仕掛け  
作る時間がかからないので、完全仕掛けといった商品を購入します。釣りに行かせてもらえるよう、空いた時間は家事に使います。



マッキッキ (まっ黄色)の鮎  
鮮やかな黄色は、川底の藻類を食べて育った、天然鮎の証。独特の香りも特徴です。



実際に釣り上げた鮎と、「オトリアユ」



実際に鮎釣りをしている様子

## 鮎釣り ルーティーン

- 19:00 天気予報チェック
- 23:00 家事・就寝  
可能な限り家事をして、就寝
- 5:30 起床・天気チェック  
朝食やトイレを済ませます。
- 7:00 出発  
途中のコンビニで、お茶や弁当を購入し食料補充！
- 8:00 鮎を購入・釣り開始  
おとり屋で仲間や店主と雑談をしつつ、鮎を購入。川へ出勤し、準備。いざ、釣りを開始します！
- 8:30
- 12:00 休憩・昼食  
購入したお弁当を食べます。
- 13:00 釣り再開！
- 17:00 釣り終了・帰宅  
川から退勤し、帰宅後はまた家事をします…



### ▶ 釣りやすい場所

鮎は、足首くらいまでの浅いところでも、流れが緩やかなところでも…どこでも釣れます。支流といった小河川から始めると、徐々に釣れるようになります。

釣れることも大事ですが、まずは安全に。特に気を付けて欲しいのは、温度と転倒です。事故は、川へ出入りする際に起きやすいです。漁協やおとり屋さん、地域住民が用意した通路、橋のもと等から川へ降りましょう。

また、足首位の浅いところから、徐々に入りましょう。鮎釣りは、川を下りながら釣る人が多く、場所はどんどん生まれて、消えます。始める際に、近くの人に声をかければ、お互い気持ちよく釣りができます。

### 鮎釣りMAP

岐阜では様々なエリアで鮎釣りが可能です！！動画サイト等で各エリアの紹介がされています。



### ◆適当でOK! 簡単! おいしい! お弁当れしび

### 「おにぎらず」

- 〈材料〉 2個分
- ご飯 1膳分
  - 板海苔 1枚
  - お好みの具材 適量
- ★ オススメ具材  
コンビニで買ったお惣菜、卵焼き、ウインナー、レタス、スパム、ほうれん草 etc.



1. 大きなラップの上に、板海苔を置いて、ひし形の形にご飯を均等に盛り付け。
2. 1.の上に好きな具材を重ね、最後に再度ご飯を盛って、具材を挟む。
3. 板海苔の四つ角を中央に向かって折り込み、ラップでぎゅっと包む。食べやすいよう半分をカットして出来上がり！

鮎釣りのお供に、栄養補給も出来ちゃう強い味方♪手を汚さずに作れる！昨晚のおかずを詰めるもヨシ！食欲そそる、簡単なおにぎらずの作り方をご紹介します。

ホームページ: <https://www.ikont.co.jp/>  
 ムービーライブラリー: <https://www.ikont.co.jp/product/movie/index.html>  
 採用事例: <https://www.ikont.co.jp/product/industry/index.html>  
 製品選定サポート: <https://www.ikont.co.jp/product/support/index.html>  
 ご不明な点はお気軽に **IKO**・取扱販売店にご相談ください。

ひっじ雲  
バックナンバー  
公開中！

IKO VIRTUAL SHOW ROOM  
  
IKO MECHATRONICS SITE  
お問い合わせ先