

2011.MAY

## 釣り人が創る逸品釣具 ぎあ・らぼ

お気楽Gear-labニュースレター第30号です。

1月にロスアンゼルスに出かけてからこの5月までじっくり暖めてきた米国のリールU.S.リールをやっとリリースできてホッとしています。

レベルワインドの穴がないベイトリールです！

このリールバックラッシュしないので抵抗が少ないので遠投可能です。

実は私はベイトリールでのキャストはヘタクソですがバックラッシュしてしまい釣りにならないことが今まで何回あったことか。テレビでバスフィッシングなど見ているとなんと上手なんだろうと感心するばかりです。でもそんなプロの方々でもバックラッシュしているのをみてニタツと顔

が緩み安心していた私は相当暗い性格なんでしょう。(笑) このベイトリールヘタクソの私が全くバックラッシュせずに快適にキャストできてしまったという素晴らしいリールなのです。そりゃあ～もう今では得意げにキャストしてます。(～;)

このリールでタイラバで真鯛を釣ったのですが、フォール中のアタリがわかるしフッキングしてからのドラッグの素晴らしさに感動してしまい、Gear-LabスタッフもみなこのU.S.リールになってしまいました。見かけはアメリカ人が考えたちょっと大雑把なデザインなのですが、これはご愛嬌でしょう。



## 旅暮らし四方山話。(その19)

今月は私はドイツのフランクフルトとデュッセルドルフに行って参ります。そうです。ドイツに素晴らしい釣具を見つけたのです。さすが医療と機械、軍事、原子力では戦前よりドイツ職人は世界のトップレベルで活躍していただだけあります。今でもドイツの貿易輸出額は現在でも世界一です。昨年は中国にその座を奪われましたが、一時的でしょう。また人口に対する貿易輸出額はダントツで世界一です。

「ドイツの科学力は世界一イィ」とジョジョの奇妙な冒険に口癖のように出てきました。そして通販で買った素晴らしい作りのリールを手にした私は、もういてもたってもいられません。

正直いうと私の頭は美味しいビールと旨いソーセージだけです。(笑)ドイツはそれだけではなさそうですので楽しみです。

ただいつも感じるのはどの国に行っても味の強さが格別です。ドイツのソーセージが旨いと感じるのも、塩辛いラーメンが美味しいと感じるのも健康にはとても良いとは言えない、味の強さが大きく関係していると思います。

私が幼いころには「甘い」と「うまい」が同義語でした。甘ければ甘いほど「うまい」と信じられていたのです。おそらく砂糖が高かったせいでしょう。父親が風呂上がりに冷たい水に砂糖を入れて飲んでいたので「ちょっとだけだぞ」と言われながら「かぁ～。風呂上がりはこれに限るね」なんて言ってたことを思い出します。その当時の駄菓子の味付けはもっぱらサッカリン等 (右上につづく)

Gear-labは普通の釣具店にはない新しく夢のある逸品釣具を紹介し続けます。全国の熱い人たちと共に本当に良いものを世の中に出すことに真剣であり常識にとられない商品開発や逸品釣具を求める方とのみチームを組んでいきます。





の強力な人工甘味料でした。

とりわけ高級品であった角砂糖は今よりもずっと大きかったと思います。聞いた話では喫茶店で砂糖入りのコーヒーと砂糖無しのコーヒーでは値段が倍も違うということだったし、まして大きな角砂糖を3つも入れる大人がうらやましくもあり、早く大人になりたいと思ってました。昔の人が甘党であったというより貧しい食生活の中では少しでも必要なカロリーを糖分から摂取しようと考えがあったのだと思います。

逆に保存が目的で塩漬けにされた乾物は、味そのものよりも保存優先という味覚で塩鮭などを口にしたときには顔がひん曲がるくらいしょっぱかったです。流通における冷蔵技術が発達して「甘塩」なるものがでてきて塩鮭がマイルドになったものを初めて食べたときは、世の中にこれほど旨いものがあったのかと感動したものです。ようするに昔の食べ物は全部味が強かったのです。ところが私が小学生くらいに塩の摂りすぎが身体に良くないということを日本国民が言い始めたようです。まず人工甘味料がなくなったのはいいのですが、「全糖」と偉そうに表示された旨くもなんともない駄菓子が増えたのを覚えてます。減糖減塩が国民の合い言葉になってきて漬物の味も変わっていきます。

ところがこうなってから約40年。日本人の味覚は薄味となり健康な長寿大国となりました。

海外で食事すると肉でも魚でもスープでも味付けが濃いと感じる日本人は多いと思います。そのあとデザートはこれまた甘すぎてどうにもならないものが、どっさり出てこれるともう拷問を受けている気がします。

旨いマズイはさておき、こりゃ身体に悪いだろうというのが私の感想です。おそらく日本の料理は世界に類をみないくらい淡泊なのでしょう。来日した外国人を日本料理で接待して、欧米人が好むのは決まってテンブラです。中国人はウナギです。それはこの二つの料理だけはマイルドにできなくて昔の味覚を今にとどめていて外国人にも好まれる世界水準の濃厚な食事なのです。ただ日本人が健康のために失ってきた長寿の対価というのは日本人という



アイデンティティに大きな影響を与え、失ったものが大きいのではないかと感じます。

かつて江戸っ子のおじさんが生野菜のサラダを前にして、「俺はウサギじゃねえ！」とちゃぶ台を宙に飛ばし、「俺はまずいものを喰ってまで長生きしてえとは思わねえ」と快活に生きてきた日本人が少なくなってきたような気がします。いずれにせよ、あの顔がひん曲がるほどの塩鮭が懐かしい今日この頃です。

### 株式会社ギアラボ

〒813-0016 福岡市東区香椎浜2丁目5-2-701

Tel 092 - 663 - 5196

Fax 092 - 663 - 5102

Mail NQE50210@nifty.Com

このお気楽ニュースレターのバックナンバーは下記にございます。

<http://www.gear-lab.com/newsletter/main.htm>

### Gear-labホームページ

<http://www.gear-lab.com>

### U.S.リールは最高のベイトリール

レベルワインドの穴がないアメリカのベイトリールの販売を開始しましたが、このリールはバックラッシュせずに遠投できてフォールのアタリがとりやすいという逸品です。タイラバで有名なセブンスライドの宮崎船長はもうこれ以外はいたくないと言ってますし、プロスタッフの沢木好男氏はベタ褒めしています。購入した方は全て言われるのですが使ってみないと分からないという欠点もあります。よってこのリールは全国の釣具店での販売をするように決定しました。お楽しみになさってください。

毎月の新製品に追われ、全国を旅しながら、モノづくりと販売のお手伝いをしています。

お気軽にメールください。面白い釣具があれば全国どこへでも参上します！一杯呑みましょう。(～) 福山克義(ふくやまかつよし) メール NQE50210@nifty.com



お気楽DETCHこと福山でした