

どっからでも  
かかってこい！



## ザリガニを釣るのだ。



ホームセンターに集合して、これより、ザリガニ釣りのポイントへ移動します。



ポイントは、育成会長と団副委員長の秘密の遊び場であった。さっそく、フィッシング・グ・グ・グ・グ・グー！ コーッ！



これは、グッドポイント！ 釣れる・釣れるでスカウトたちは大興奮です。



こちら側は、アシが生えていて、小型が多いようだ。



大物が釣れて、  
ニンマリである。  
だが、ザリガニを  
手では、触れない。  
残念！！



「いた・いた・ここにいる。」心配はないそらじゅうに何万匹もいるぞ！（本当の話である）



また釣れたようだ。M副長も釣り始めたので写真どころではない。



これは、大物のようだ。入れ食い状態である。釣れる・釣れる。オモロー！



心霊写真ではないぞ！ M副長が仕掛けた、魚取りの仕掛け「お魚キラー」エサのパンに誘われてザリが集まる・集まる。



約15分間での結果は、ザリ9匹・フチボソ3匹・タナゴ2匹であった。カニカゴを仕掛けたら一晩で何匹入るのだろうか？ 今度、やってみよう！

# 釣果発表！



1・2・3……取り合えず、いっぱい釣れたようだ。





こちらは、大物のみKEEPのようだ。

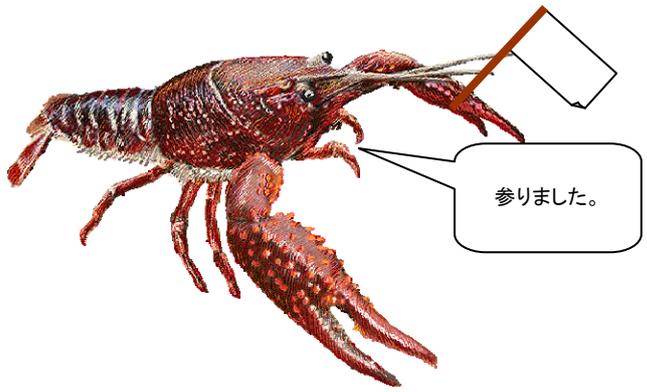


何匹いたかは、次のページで！

なんじゃこりゃー！ 2人で釣ったそうさ。ほかのスカウトが「ザリガニ大国だー！」 本人は「いや、ザリガニ地獄だ！」



キター————！ 今度は、ダブルで釣れた——！ まさにザリガニ祭りだ————！



このスカウトたちも、ダブルで釣れた————！ 双子のビーバースカウトある。

おぬしら、なかなかやるのー。ポリ・ポリ



ザリガニで、ネット検索すると。川魚漁師のHPがあり、大きいザリガニ10匹1,260円で販売していました。今回釣れたであろう300匹を金額に換算すると37,800円となる。活動資金確保のために販売したら……でも、どこで売ればいいのか分からない。



ビーバーノートに、シールをもらうのじゃー。今回はポケモンシールもあるぞー。M副長は「ぼっけもん」と呼ばれる。



ビーバーコールで解散。隊長「ビーバー・ビーバー」スカウトたち「チョット・チョット」



本日の大物。かなりデカくて恐そうだ。その眉間のシワも恐いぞ！



我が家のビーバーと、近所のビーバーがザリガニを持ち帰って池に入れている様子。全部で103匹釣れたそうだ。

いやー、今回は大漁でした。育成会長の苗字に海老がつくからなのかな？ この間のカブ・ビーバーでのザリガニもここで釣ったそうです。カブスカウトで、ザリガニ釣りをやりたければ、場所はリーダー達に聞いて下さい。スカウト約2名が、ザリガニ釣りにはまってしまう、居残りです。溝にはまなければ良いのだが。

# 記念すべきHPアクセス10000番のプレゼントはこれだー！

ボーイ隊カラーのRAIJIN(雷神)作業キャップ。なぜ、雷神か？ それは、M副長御用達の店(ワークマン)でベースとなる帽子が格安で売っていたからである。



やばい！ また、ムスメに自慢していると言われてしまう。たぶん、ボーイ隊長からも賞品の提供だあると思うんだが？ しばらくの間は、また、自分で引くようなこと(\*1)がないように、注意しなくてはならないなー。  
(\*1)自分で仕掛けた地雷を自分で踏むこと。



直近のボーイ隊「読図」において、一部の写真と説明文がテレコになっておりました。深くお詫び申し上げます。なーんてね！  
\*テレコってなんだと思う方は、各人で調べてください。



国

# M副長の 米海老クッキング

最近はずりガニ(食用するとなると名前がズリガニでは、拒絶感があるので米海老と呼ぶことにする)料理のレストランが増えてきているようですが、自宅でも美味しくお料理できます。本来、米海老は食用のため輸入されたものです。リーダーのなかの、子供のころ食べた人もいるそうです。米海老は臭みが少なく、エビと同じような食感で美味しくヘルシーな食べ物です。ぜひご家庭でも食べてみて下さい。米海老は、外来種であり、日本固有の生物に対して害があり、田んぼのアゼに穴を開けて水を抜いてしまいます。どんどん捕まえて食べることが環境のためになります。米海老は殻つきのまま熱湯で10分くらい茹でます。※生食は寄生虫がいるのでやめましょう。その後殻をむいて下記の料理法をおためしてください。味はエビと同じなので、その他のエビ料理でもOKです。たとえば、米海老チリ・米海老チャーハン・米海老フライ・米海老マヨ・米海老寿司……などなど。

## 米海老サラダ

ボーイ  
井一ル隊の夏キャンプで、ぜひ試してもらいたいものだ！  
\*たぶん怒るだろうなー



- 1、さっと熱湯で湯がいて殻をむく
  - 2、水でさっと洗う
  - 3、レタスやトマトなどと盛り付ける
- わさび醤油、にんにく醤油、ドレッシング、マヨネーズでどうぞ。

個人的には、塩ゆでしたやつを、シュワシュワの麦ジュースでプワーッ！が良いな。

## 米海老のてんぷら



- 1、さっと熱湯で湯がいて殻をむく
- 2、水でさっと洗う
- 3、楊枝に2個ずつさす
- 4、はごな(てんぷら粉の乾いたもの)をまぶす
- 5、溶いたてんぷら粉で揚げる
- 6、火が通っているのを浮いてくれば出来上がり

パン粉をつければ米海老フライに

## 米海老の煮付け



- 1、さっと熱湯で湯がいて殻をむく
- 2、水でさっと洗う
- 3、醤油・酒少々・みりんで煮付ける

好みでにんにく・唐辛子・しょうがなどを入れてもいいでしょう。