

# ヤマメ日記

## 第3話



まきのまさる

### ★ 操作方法 ★

マンガのページの上でクリックすると次のページを表示します。右クリックすると前のページに戻ります。

※ Macintosh で、マウスに右クリックの設定をしていない方は、キーボードの「control」キーを押しながらマウスをクリックすると前のページに戻ります。

※ iPad では、上下スクロールでご覧いただけます。



あ~~~~っ!!

バカヤロー!!  
そんな近くで  
転びやがって  
魚がびっくりして  
逃げちゃった  
じゃないか!!



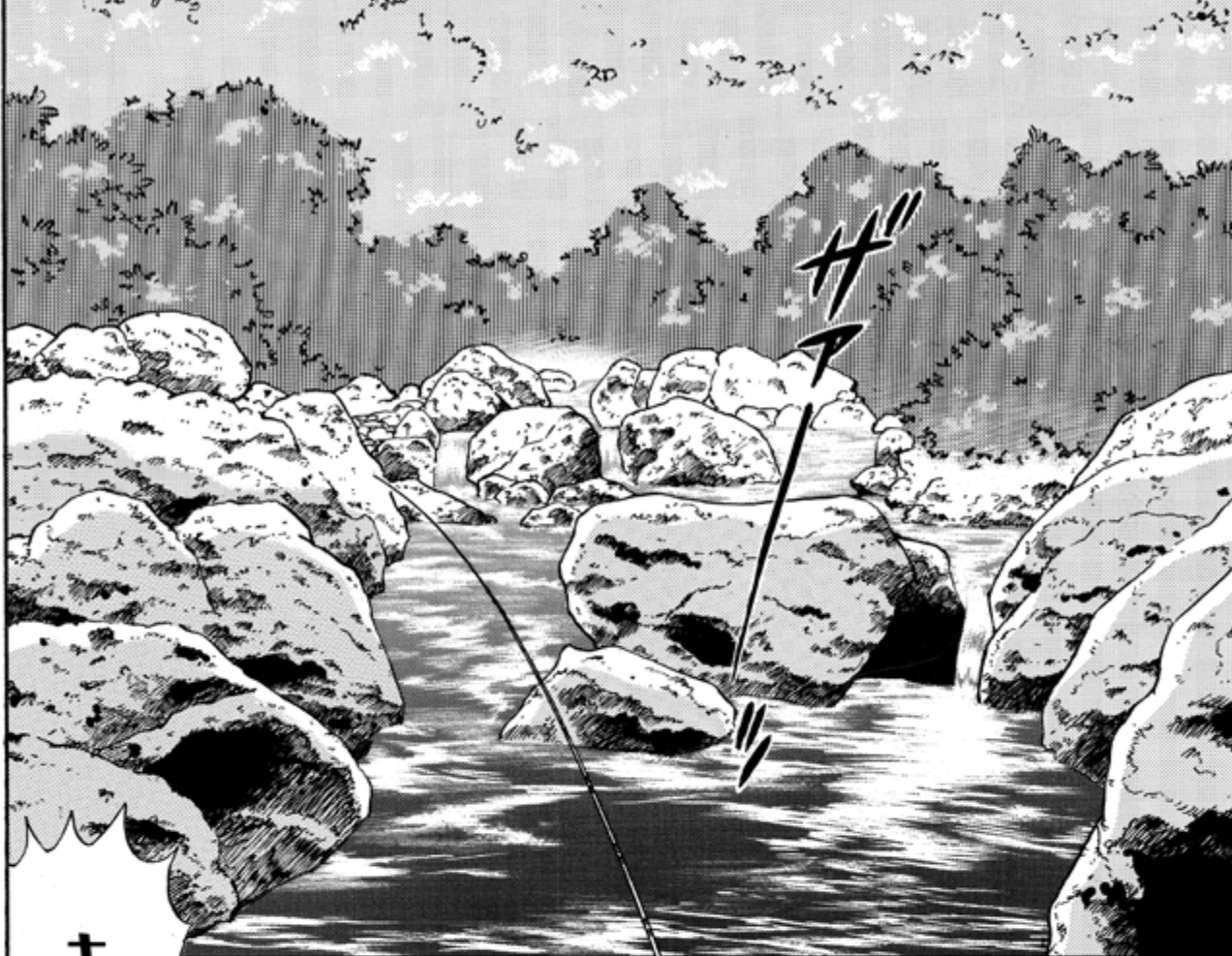
どーして  
おまえはいつも  
肝心なときに  
転ぶんだ!



ごめーん  
溪一

あはは

こいつが  
オレと同じ会社に勤める  
同期の山崎あやめ(28歳 独身)  
山崎の「山」とアヤマの  
「メ」をくっつけて  
通称「ヤマメ」ちゃん



キヤーツ

そして



オレ おおさわけいいち 大沢溪一  
(28歳 独身)  
3度のメシより  
釣りが大好きで  
毎週末は  
釣りに来てる  
釣りバカで:





よしヤマメ  
ここでサオを  
出してみろ

気を  
つけろよ  
上に枝が  
出てるから

うん



実は  
ひよんなことから  
こいつに釣りを  
教えるハメに  
なっちゃったんだが  
これがまったくの  
初心者で...



こーゆうときは  
下から  
エサを  
送り込んで



あっ



きたっ!!



おっ  
うまいじゃ  
ないか  
ヤマメ



エヘヘ...



あつダメ  
逃げないで



この前も  
初めてヒットした  
スズキを

えっ 何?  
これ  
どーなってるのオ



あつ



エラ洗いの最中に  
転ぶもんだから  
糸ふけを作って  
バラしてしまうし

キヤア



移動  
するぞ  
ヤマメ

まったく  
せっかくいい型のが  
いたのに...  
もうダメだな  
このポイントは

はい



あははは

バカ  
笑いごとじゃ  
ねーよ



あれ?

フワー

バカか おまえは  
そんなに大きく  
あわせたら  
上の枝に  
からまるに  
決まってるだろ!!



ごめくん  
溪一

溪一じゃない  
師匠と呼べ  
師匠と

とまあ  
毎回  
苦労してる  
ワケで...



ハイ  
お師匠様

また苦痛な  
1週間が  
始まった



ハア~~~~

どーした大沢  
大きなため息なんか  
ついて...  
何か悩みでも  
あるのか?

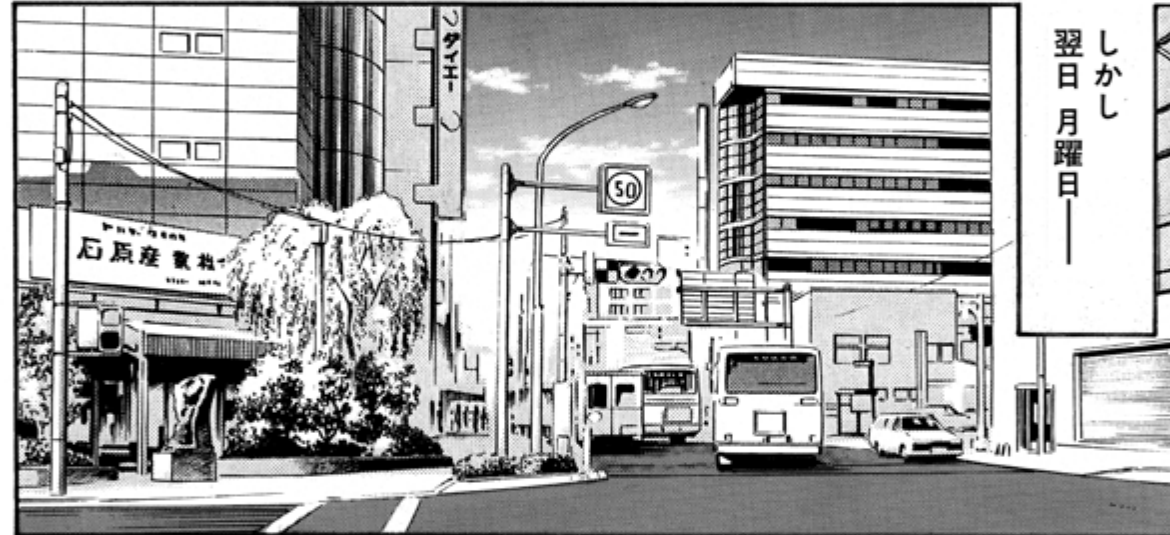


あっ  
課長

いえ  
今日から1週間  
仕事かと思うと  
なんだかガツクリ  
疲れちゃって



しかし  
翌日月曜日



石原産 敷地

ばかもん!!

おまえは  
会社に  
何しに  
来とんだ!!



溪一  
何よこの書類  
計算が間違っ  
てるわよ  
やり直し!!

海王食品株式会社

えっ

これ  
全部か?



そう  
全部

おおい  
頼むよヤマメ  
なんとか  
してくれよ

ヤマメじゃ  
ないでしょ  
係長と  
呼びなさい  
係長と!!



形勢が  
逆転し

火曜日



水曜日



そして  
金曜日







今日も一日  
がんばり  
ましょう

みなさーん  
おはよう  
ございませーす

応援しちゃうね  
フアイト!!  
(ハチン「台」COPF・  
ビッグパワフルFX」の  
夢々ちゃん風に)



ええ  
明日からまた  
釣りができるかと  
思うと  
うれしくて  
うれしくて

バカーツ  
仕事中に  
サオなんか  
振るんじや  
ねーよ!!



大沢くん  
今日はえらく  
元気じゃないか  
何かいいことでも  
あったのかね

あつ  
課長

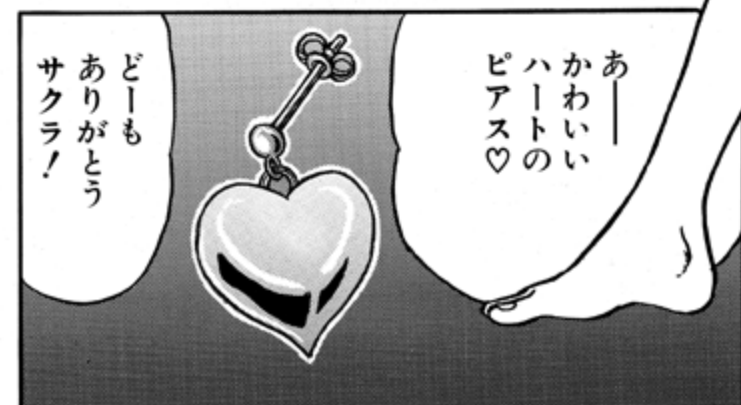
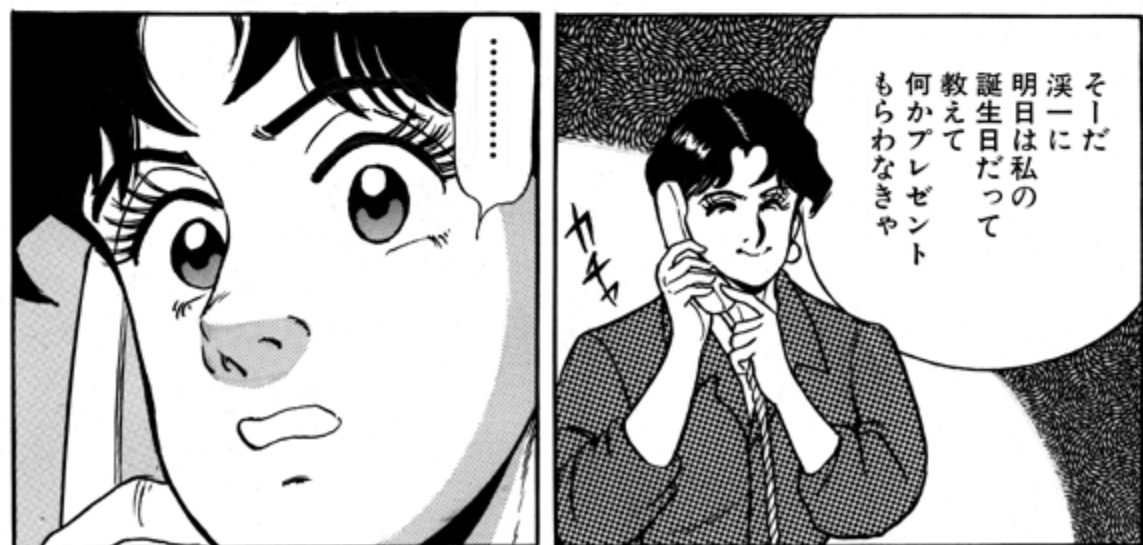


うん…

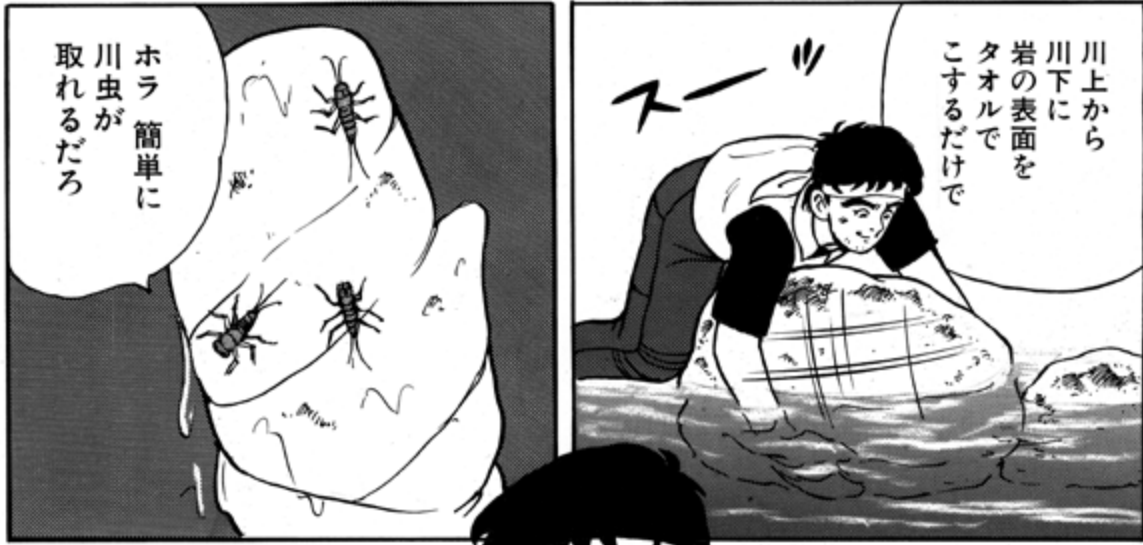
遅れる  
なよ!!



まったく  
ほかの奴は  
週末にかけて  
疲れがたまって  
いくのに  
このバカは  
週末にかけてどんどん  
元気になって  
いくんだから  
まいっちゃうよなー







ホラ簡単に川虫が取れるだろ



川上から川下に岩の表面をタオルでこするだけで



こーすれば川虫が流されることはない

コツは岩から手を離す瞬間に開いている手を内側に向けてジャンケンのグーにすること



転ぶなよー

バイバイ

あ〜〜〜ん薄情者



あー 溪ーもう行っちゃうの？

じゃっ ヤマメがなばって釣れよ



あと川虫は弱りやすいから水ゴケなんかを入れてやると長持ちする



そーよね 29歳にもなって誕生日だなんて笑われちゃうわよねー



ふん...



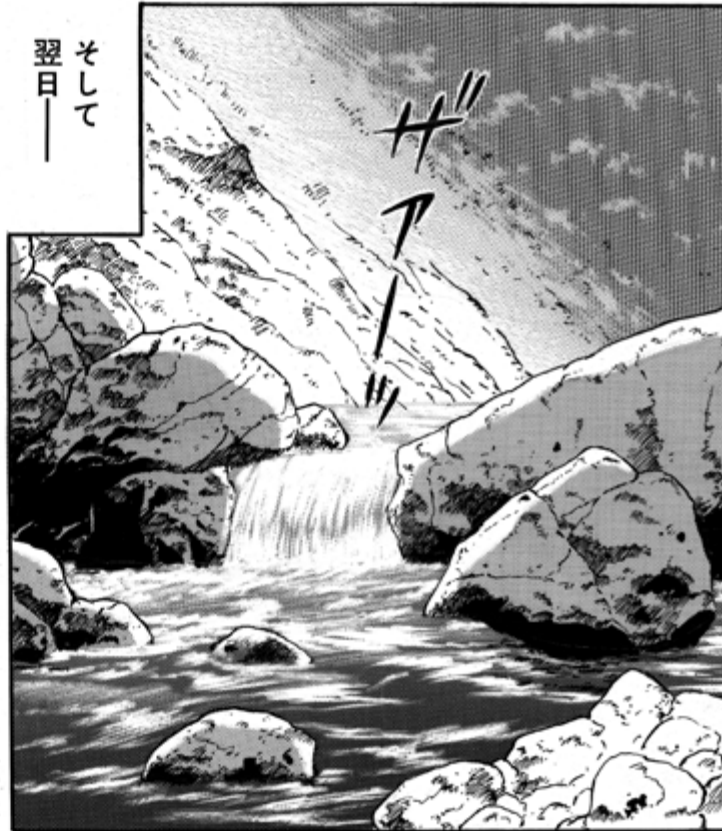
え〜〜〜 誕生日のプレゼント!?

パーカ いい年して何言ってるんだよ



いいか 今日簡単な川虫の取り方を教える

今日のような川幅のあまりない小さな川の場合こーして手にタオルを巻きつけて



そして 翌日ー







しっかりと  
乾かさないと  
風邪ひくぞ

フアークション

うん



パチパチ



ガッ



えー  
溪一料理  
できるの!?

ああ  
うまい料理  
作ってやるから  
ヤマメ  
その鍋持って  
ついてきな



少し早いけど  
お昼にするか

うん

よーし  
それじゃ  
今日はオレが  
腕を振るうか

ねえ溪一  
こんな山の中なんか  
入っていった  
どーするのよ?

今に  
わかるよ



あつたぞ  
ヤマメ  
こっちだ  
こっち



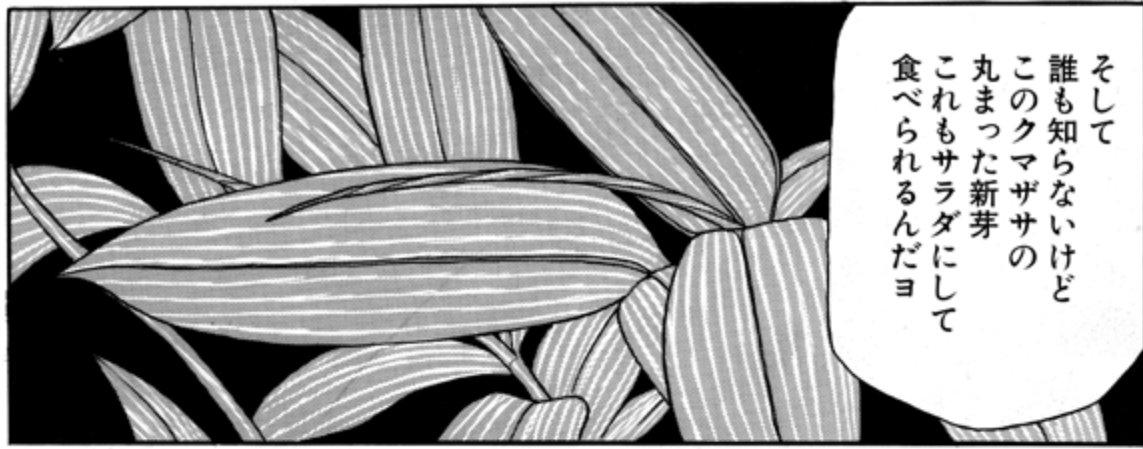
ドッ



どーお  
釣れてる!?



ヤマメー!!



そして  
誰も知らないけど  
このクマザサの  
丸まった新芽  
これもサラダにして  
食べられるんだヨ



さあできたぞ  
溪一くん自慢の  
スペシャル山菜料理!!

タラの芽の  
天ぷら

ネマガリダケの  
天ぷら

ウドの  
味噌和え

コゴミの  
おひたし

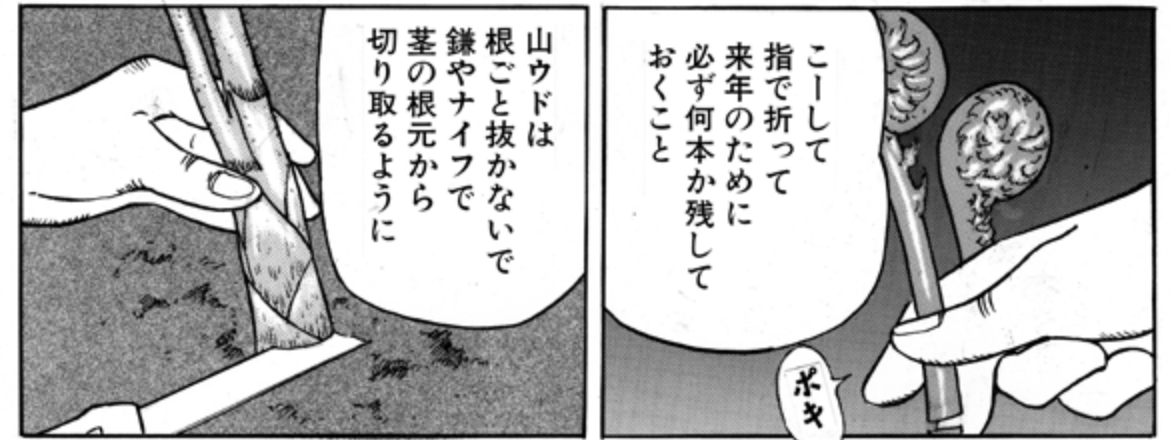
クマザサの  
サラダ

ギョウジャ  
ニンニクの  
酢味噌和え



なーに  
これ?

「クサソテツ」  
別名コゴミといって  
天ぷらやおひたしに  
して食べると  
とってもうまいんだぜ



山ウドは  
根ごと抜かないで  
鎌やナイフで  
茎の根元から  
切り取るように

こーして  
指で折って  
来年のために  
必ず何本か残して  
おくこと

ポキ



あつ  
私これ  
知ってる

タラの芽  
でしょ

うん

タラの芽は  
絶対枝を折ったり  
しないで  
先の芽だけ  
取るように





あーっ  
ヤマメの塩焼き!!

