

祇園丸

元網 祇園丸

第11号 平成16年6月1日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町狩浜 2-12

TEL 0894-65-0918

FAX 0894-65-0920

昔の漁



昭和40年ごろのちりめん漁の風景

昭和35年ごろまでは、ほうたれ漁が主で、夜は沖(ほうたれ漁)に出て、昼は山(まつまいも・なし)で生計を立てていました。が、このころと界に、海は昼間のちりめん漁に、山は柑橘類に変わってきました。当時の生活は、とても裕福とはいえませんでした。が、地域のみんなが同じ仕事を行い、どこの家の子供も自分の家の子供のように育てられました。義理人情たっぷり、とても心豊かな地域です。今もその気持ちだけは受け継がれています。

狩浜の里から、五月に甘い香りを運んでくれたみかんの花も実を結び、今では、一センチメートル位に成長しました。海の状態は濁り潮で、エサも豊富で、水温も順調に推移して、いますが、沖からの潮が入ってこないせいか、漁のほうは少し少ないのでは、ないかと思われれます。



消費者のページより

先日の日曜日、家族で裏山の山椒の実を取りに行きましたが、今年はどういうわけか実が少なく、山椒ちりめんの企画は無理かな? と思っていましたが、神奈川県の方から、たくさんの山椒の実を送っていただき、なんとか今年も企画することができました。神奈川県の方、本当にありがとうございました。

今月のおすすめ料理

<にらやっこ>

(材料) 豆腐2丁、にら1束、ちりめん50g

A { ねぎ・にんにくのみじん切り
各小さじ2、こしょう少々、
酢・しょうゆ各大さじ2
ごま油 大さじ2



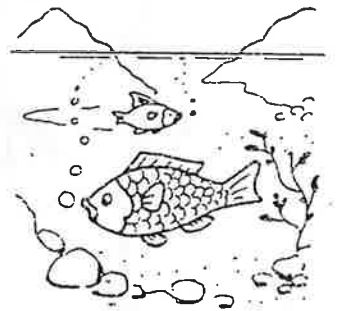
(作り方)

1. にらは塩少々を加えた熱湯でゆで、1cm長さに切る。
2. 豆腐は軽く水切りして4~6個のやっこに切り、器に盛る。にらとちりめんをまぜて豆腐の上に乗せ、Aを合わせたたれをかける。

海から...

コンブやホンダワラ、カジメといった茎藻類が消失する「磯焼け」が全国的に広がっている問題の解決に、水産庁が乗り出した。という文章が5月14日の朝日新聞に掲載されていました。

「磯焼け」は、海水温の上昇や水質汚濁といった環境変化やウニなどが食い荒らすことで有用な藻類が消失します。藻類が消えると、大型魚に追われた魚の逃げ場がなくなり、魚の産卵場所も失われ、またエサとなるプランクトンが滞留するため、漁獲量の減少につながります。



そのために私共網元祇園丸も合成薬剤の追放と、廃油石けんの推進や茎藻類の森づくり(ワカメの栽培)等を行い、より一層の漁場改善に努め、子供達に豊かな環境を残していけるよう努めたいと思います。

また、明浜漁協青年部に所属し、毎週1回の漁場調査や年2回の海底汚泥物(硫化物)調査を行い、環境汚染の監視、調査を行っています。

