

狩浜の里から 今年の春は雨が多く、日照不足
 と昨年の台風の影響を受け、柑橘類の花も今ひとつ
 少ないようです。が、先日行われた西予市合併記念行事
 の「南こうせつ野外コンサート」では、久しぶりに燃え上がり、
 心も体もリフレッシュすることができ、
 すばらしい一日を過ごしました。やっぱり
 団塊の世代の人達はすごいんですね。



昔の浜狩



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
 言いも・なし)で生計を立てていました。
 が、このころを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 地域のみんなで 同じ仕事
 と行い、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・
 人情たっぷりでもとても心豊かな地
 域です。今も その気持ちだけは
 受け継がれています。

祇園丸

だんご

元網
祇園丸

第18号 平成18年6月20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

今月のおすすめ料理

★トマトのちりめんサラダ★
(材料) 4人分



トマト(小) 4個、ちりめん大さじ4、いりごま少々、
サラダ油大さじ1、大葉10枚、ドレッシング(しめじ
大さじ1、酢大さじ2、サラダ油大さじ3、ごらしネギ
小さじ2、塩こしょう各少々)

(作り方)

- ①. トマトはヘタを取って食べやすい大きさのくし型に切ります。
- ②. フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、ちりめんをカリッとすするまで炒めます。
- ③. 大葉は半切りにし、サッと水にくぐらせてから水気を絞ります。
- ④. ドレッシングの材料を合わせておきます。
- ⑤. 器にトマトを並べ、②と③にいりごまを散らして、④をかけて出来上がり!

「長男 哲三郎より」 🍀🍀🍀🍀🍀

皆さん、お元気ですか？ 私も高校を卒業して4ヶ月間千葉県に研修に行き、この仕事を始めてから3年目に入りました。まだまだ修業の身で、毎日父に叱られることばかりでたいへんですが、今少しずつ漁をすることや周りの人達といっしょに仕事ができることに楽しみを感じています。

しかし、夜は遅くまで遊び、朝早く起きるのがとてもたいへんですが、今若いうちに精一杯体験したいと思っています。

海から



今日の新聞に真珠の養殖の発祥の地である三重県で養殖に使うアコヤ貝が大量に死滅している。原因は昨年末から今年にかけての異常寒波に加え、黒潮の暖水流が入らず、低い海水温度であったためだとされています。また、感染症に強いアコヤ貝を作るために中国産と国産を掛け合わせた改良種は、低水温には弱いとされ、その特性が裏目に出た、という記事が載っていました。



真珠養殖に限らず、私達自然相手の生産者としてよりよいものや生産性を高めるために品種改良や漁の仕方を変えて行ってきましたが、海でも農業でいうように適地適作、原種の存続、ということも考えなければいけないと思います。

地球温暖化や異常気象のためなのか、最近

予測できないようなことが起き、全く自然の怖さや不安を感じております。この愛媛県でも黒潮が入らず、水温が例年より1ヶ月程遅れて推移したいへんは不漁で心配しております。

父 哲彦