

# 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うえです。が、先日行われた西予市合併記念行事の「南こうさつ野外コンサート」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ます。

すばらしい一日を過ごしました。やっぱり国塊の世代の人達はすごい！ですね。



## 狩浜の昔



昭和40年ごろのちらりん漁の風景

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(さんまいも・なし)で生計を立てていました。が、このころと界に、海は全員のちらりん漁に、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ませんでしたが、地域のみんなで同じ仕事を行い、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・人情たっぷりで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。

紙園丸

網元  
紙園丸

第18号 平成18年6月20日発行

〒799-0113

愛媛県西予市明浜町狩浜2-12

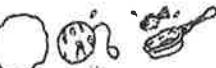
TEL 0894-65-0918

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(しょうゆ  
大さじ1、酢大さじ2、サラダ油大さじ3、えらしネギ  
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るまで炒めます。
- ③. 大葉は千切りにし、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にいりごまと散らして、④をかけて出来上がり！

「長男 吉三郎より」

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はかりで下さいへんですが、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樂しみを感じています。

しかし、夜は遅くまで遊び、朝早く起きるのかとてもたいへんですか、今若いうちに精一杯体験したいと思ひます。

## 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り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、ということも考えてなければならぬと思います。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、全く自然の怖さと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、吉彦

