

狩浜の里から

秋も深まり、この時期になると肌寒くなる頃ですが、雨も二ヶ月間程降っておらず、日中では毎日汗ばむような日が続いています。みかんの収穫も今年は裏年で収穫量も少ない上に、カメムシの発生や雨不足で灌水をしながら行っています。

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(まつまいも・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が、地域の人々で同じ仕事を行い、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、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

ただよぶ

元網
祇園丸

第20号 平成18年11月10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

しんぎくとちりめんのサラダ

(材料) しんぎく 1束, にんにく 1かけ, ねぎの白い部分 1本分, A(酢大さじ4, 塩小さじ1, こしょう少々) ちりめん 1カップ

- (作り方)
1. しんぎくは水で洗って、かたい茎の部分を除く。にんにくは薄切りにし、ねぎはみじん切りにする。
 2. ボールにしんぎくとねぎを入れ、Aの調味料であえる。
 3. フライパンにサラダ油大さじ6を熱し、にんにくとちりめんを入れて弱火にかけ、まっね色になるまでいためる。
 4. 油が熱いうちに②のボールに油ごと入れ、全体を早く混ぜて器に盛り、しんぎくがしんぱりしたところを食べる。

将浜を離れて、早8ヶ月... (長女) 志織

京都に就職して早、8ヶ月がたち、学生時代とは全然違った生活にも少しずつ慣れてきました。今思ってみると、学生の頃は自分が思っていた以上に当たり前でないことを当たりのようにしてもらっていたんだと改めて思いました。毎日が楽しいことばかりではなく、辛いときもあります。

でも、その中で今の生活や仕事をつまらないとか退屈だとか思ったことは一度もありません。そう思いながら、いつもの一てんきまで怒られても失敗しても笑顔を忘れず、頑張っています。

以前、母から祇園丸の返信11がきなどに「娘さんは元気ですか？」など、気にかけて下さっていると聞いて、とてもありがたく思いました。まだまだ一人前という言葉には、いまだ遠いですが、学生時代に学んだことを忘れず、これからもしっかりと勉強して頑張っていきたいと思っています。

祇園丸女性部 去る9月9日、明浜漁協女性部で海掃除を

行いました。どうしてこんなものまで海に捨てるのだらう？というようにペットボトル・ジュースの空き缶、弁当のパック、発砲スチロール、電池などなど... 釣りやレジャーでお越しの皆さん、もう少しマナーを守っていただいて、ゴミは必ず各自で持ち帰っていただきたいと思います。一人一人の心がけひとつで子供達に自然豊かで美しい海を残すことができます。



追伸: 11月22日に将江小学校において、EM石けん作りを予定し、参加したいと思っています。

海から

今年は旧暦の上でも20日程遅れ、季節のずれのせいか、この秋の漁も例年より1ヶ月程遅れ、2週間程前からやっととれ始めました。が、11月になっても水温が高いせいか、アミエビが異常に増え、ちりめんにも混じり、選別作業に追われながら、今年最後の追い込みに頑張る漁に出ています。

