

# 狩浜の里から

新しい年を迎え、初詣でに地元の人神様とその途中に友人に出会い、生まれて初めて初めて地元のお寺さんにもお参りしました。和尚さんに一人一人お祓いをしていただいたあと、甘酒をいただきながら、新たな気持ちで狩浜の人達と夜が明けるとまで語り合いました。とても新鮮な年を迎えることができました。やっぱり田舎の生活もいいですよ！



# 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、このころを界に浮は昼間のちりめん漁に山は碓桶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って、ど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

ただよび

元 銅  
祇園丸

第21号 平成19年1月16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

## \*Part 1

ちりめんと大葉(縦半分に切り  
4切り)、ベーコンを3つとオリーブ  
油でいためる。ゆでたスパゲティを入れ  
しょうゆ味で仕上げます。

大阪府の  
石田さんより

※ さらさらとした味で簡単にでき、  
昼食にいいですよ! みょうが等を  
入れても good!

## \*Part 2 <れんこんの真黒まんじら>

(材料) 4人分

れんこん(200g)、ちりめん 40g、  
黒砂糖 5g、黒ごま 10g、もみり 2枚分、  
七味とうがらし 少々、木の芽 8枚  
酢・揚げ油・サラダ油・酒・しょうゆ

- (作り方) ①. れんこんは皮をむいて 1~2mm  
厚さの輪切りにし、酢少々を入れた  
水に放す。
- ②. ちりめんは中温(170℃)の揚げ油  
でカラッと揚げ、油をまっておく。
- ③. フライパンにサラダ油 小さじ2を  
入れて熱し、れんこんの水気をま  
たえ、シャキシャキ感を残していた  
める。酒 大さじ4、黒砂糖、しょう  
ゆ 大さじ1を順に加えて混ぜ、汁  
けがなくなるまで煮る。黒ごま、のり、  
七味とうがらしを加える。
- ④. ②と③を混ぜて器に盛り、木の芽をのせる。

# 漁師の旧正月



昔、漁師の正月行事は旧暦で行われていました。旧正月の  
二日には一年間の豊漁と安全を祈って網子全員で船に  
のり祝初め行事を行い、お祝いを楽しみます。また、四日頃  
より「大綱い(おび)の行事」といって、一年間使用する兼綱(けんづな)を網子  
全員で一週間ほどかけて綱たそう(なづな)たそうです。これがまたたいへん  
な行事だったようです。その仕事を終えたあと、海の神様  
和霊神社(宇和島市)に初参りに行き、その夜はにぎやかに  
酒を飲んで過ごしたそうです。今ではロープにたぶたので  
大綱いの行事はなくなりましたが、祝初め  
だけは行っています。

今年も例年と比べ、三週間程遅れ、  
二月の十八日が旧正月で、例年通り祝初め  
の行事を行う予定です。この時期は二月の  
旨溜(うしみづ)といって水温も最も下がり、えさも少なくなり、  
海は一年中で一番澄んで透明度が上がります。魚は冬眠の  
時期となります。



このようにわけでこの月は船、網等の修理を行い、  
一年間の反省や計画を立て、春の漁に向かって準備を  
行っています。

※ 今年の旧暦は新暦と比べてずいぶん遅いので、季節も  
かなり遅れているのかと思い、インターネットで調べてみた  
ところ旧暦よりも新暦のほうが季節感が合っているようです。