

祇園丸

網元 祇園丸

第34号 平成23年4月8日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町狩浜 2-12

(TEL) 0894-65-0918

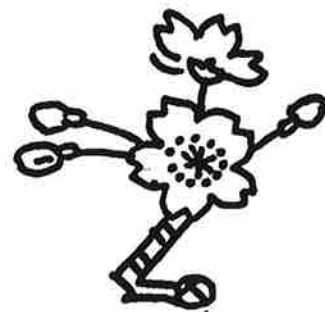
(FAX) 0894-65-0920

狩浜の昔

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みんなで行い、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 今、狩浜の里は桜の花が咲きほこり、海は大潮の時期となり海の香りがし、やと春らしくなりました。近所の家では、(家主さんが震災のことと心配しておりましたが)新築の棟上げの儀式がとり行われ、何年ぶりかの餅まきで地域が活気づきました。



今月のおすすめ料理



— ちりめんじゃこチーズトースト —

材料 (1人分) 食パン1枚, ちりめん 20g,
とろけるチーズ1枚, 焼のり

作り方はとても簡単!

食パンの上にちりめん, とろけるチーズ

をのせ, オーブンで3~4分,

焼き上がった上に焼のりをのせて
でき上がり!



— ひじきとちりめんのかまめけ —

(材料) ひじき (もどすと4倍くらいに)
ちりめん 40g, ねぎの小口切り
1/2本, とろ卵 1/2ヶ分, しょうゆ
少々, 小麦粉, 揚げ油各適宜

- (作り方)
- ① ひじきはぬるま湯でもどして
長いものは5~6cm長さに
そろえ, しょうゆをからめる。
 - ② 卵水に小麦粉1の割合で衣
を作り, ①, ちりめん, ねぎを
入れてさっくり混ぜる。
 - ③ 揚げ油を170~180度に熱して
②を落とし入れてからりと揚げる。

冷蔵庫の中の
残り野菜、
(にんじん, 玉
ねぎ, カボチャ
ジャガイモ,
春菊, パセリ,
みつば, etc...)
なんでも入れて
OKですよ!



東日本大震災にあわれた皆様に

心よりお見舞い申し上げます。

テレビやラジオなどの報道で、被災地の惨事や福島県の大震災事故、また関東地方の停電の影響などを聞いたら、本当に心が痛みます。私達の所も津波警報が発令され、数時間ではありましたが高台に避難し、炊き出し等を行いました。幸いにも50cm程度の津波で終わり、被害はありませんでした。高齢化率48%の限界集落目の私達の地域も独居老人、自力避難が不可能な方など、どう対応すべきか、多くの問題点がありました。

今回の災害において、東北の人達の子供も大人も前向きな姿勢には感動させられました。また、世界中からの支援にもありがたく思い、日本の存在感を知ることができました。今後、被災地の復興に向けて、日本中で支援し、一日も早く元の生活に戻れることを心よりお祈り致します。

海から

昨年末から異常な寒波で最低水温が12度をわり、つかつか春の水温が上がりませんでした。例年なら、3月中旬頃には春一番が訪れ、南風(まじ)が吹き荒れるごとに水温が上昇し、澄み潮だった海も濁って生物が活動し始めるのですが、今年はつかつか上がらず、4月に入ってやっと16度前後とまったような状態です。今、海はつたつたクワゲなどがみられるようになり、活動し始めました。ちりめん漁も今しばらくといったところですよ。