

狩浜の里から

新緑の季節となり、雨が降る度

に山の木々や草は芽を伸ばし生き生きとしています。四国地方は、例年より十日ほど早く梅雨入りしたものの、今のところ空梅雨でもう少し雨が欲しいと思っています。梅雨明け前の大雨にはお気を付けて下さい。



狩浜の昔



昭和40年頃のちりめん漁の風景

昭和35年頃までは、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・栗・梨)で生計を立てていました。が、この頃を境に海は昼間のちりめん漁や真珠漁類などの養殖漁業に、山は柑橘栽培へと変わってきました。当時の生活はとも裕福とは言えませんでした。地域のみんはで同じ仕事を行い、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。今もその気持ちは受け継がれています。

祇園丸

だんご

網元 祇園丸

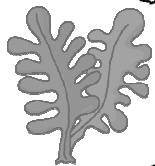
第55号 平成30年6月13日発行
〒797-0113
愛媛県西予市明浜町狩浜1-217-1
(TEL) 0894-65-0918
0894-89-1683
(FAX) 0894-65-0920
(Email) info@gionmaru.com
<http://gionmaru.com>

今回のおすすめ料理

— わかめとちりめんじゃこのさつと煮 —

(材料) 塩蔵わかめ100g, ちりめんじゃこ
一つかみ, だし1/2カップ,
酒・塩・しょうゆ各適量

- (作り方) ① わかめはもどして、ざく切りにする。
② はべにだし・酒・塩・しょうゆを
入れ、濃い目のすまし汁くらいに
調味して煮立て、わかめを入れて
さつと煮る。
③ ちりめんじゃこを加えて一煮する。



新人スタッフ紹介

初めまして！ 4月から祇園丸で働き始
めました佐藤拓弥です。4月までは大阪
で働いていましたが、以前から、将来は
地元貢献したいという思いがあった
ので、この度地元明浜に帰ってきました。
まだまだわからぬ事ばかりですが、明
浜の海で獲れたものを少しでも多くの
方々に知ってもらうために、自分にできる
ことを精一杯やっています。どうぞよろしくお願
いします。

海から 4月中旬頃より少しづつとれ始めて
いましたが、連休明け頃よりたくさん、今は
お中元の選別作業に追われています。

子育て、奮闘中です!!



京都から愛媛に帰って結婚した時と、長男が産まれてからと
「祇園丸だより」を2回書かせていただいた志織です。結婚
して6年 今は長男5歳、次男3歳、長女1歳の3人の子育てに
懐かしい毎日を送っています。

子供達それぞれに性格も体質も食べ物
の好みも違い、いろいろ発見があります。その中
でも3歳までの子供の味覚の大切さを知り、薄
味や野菜の味を覚えてほしくて、離乳食の頃より青汁を飲んで
います。我が家では「みどりのジュ(緑のジュース)」と呼んでいます!
たくさんの食べ物が増える今、子供達が大きくなった時に
自分の体調をみながら食べ物を選び、体調管理がで
きるようになってほしいと思います。まだまだ始まったばかりの
子育てですが、子供と一緒に成長できるように頑張ります。
そして、食に携わる今の環境を生かしながら、子供も大人も
安心して食べられる魚や野菜のせんべいを作りたいと思っ
ています。その様子も祇園丸のホームページに掲載させてい
たいただきますので、よかったら覗いてみて下さい。



イベント情報 「山びた田舎の大きな音楽会 Part IV」

「地域の子供達に本物に触れ合う機会を！」で始まった有志
の会の音楽会も今年で4年目となりました。今回も鹿児島県
からプロの音楽家をお迎えして8月25日(土)に行います。
ぜひ参加してみませんか? 詳しくは祇園丸までお問
合わせ下さい。