

祇園丸
だより

元網
祇園丸

第56号 平成30年11月4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

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(なつまいも・栗・梨)で生計を立てていました。が、この頃を境に海は屋敷のちりめん漁や真珠漁類などの養殖漁業に、山は柑橘栽培にと変わってきました。当時の生活はとて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し、と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・人情たっぴりで、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。

狩浜の里から 夏のチャリティー音楽会や秋祭りも災害があつたものの無事に終わり、今は災害に負けるものかと山ではみかんの収穫作業と頑張っています。今年もブラック嶋田さんに施設や学童保育を訪問していただき、祭りも盛り上げていただきました。(今年で五回目になりました。)



<一年を振り返って>

1月の大雪と寒波に始まり、7月の豪雨、大型化した台風の襲来に大地震、夏の猛暑、日本中が災害に見舞われた一年でした。

海においては、4月と例年になく水温の高い8月と9月に集中してとれ、まだ秋の漁が始まっていません。何か時期的なものがあるようで、これもひとつの海の異変でしょうか。

昨年より、全国的な不漁により、ちりめんの相場が上がりましたがそれに追いつけずかけるように人件費や資材、燃油価格の高騰により、私共においてもちりめんの値段を上げざるを得なくなりました。ご理解下さい。

今後、このような環境の中で仕事をしていくことを不安に感じますが、若い世代が安心して地域に根差した仕事ができるように地域の水産物や農産物、また食文化を元にした特産品開発の計画を立てています。皆様のご意見やご指導をお願いします。また海の生産者に限らず、食に関わる者として、食物ロスや海のゴミ(マイクロプラスチック)の問題についても残念でなりません。来年は良い年になりますよう頑張りたいと思います。

今回のおすすめ料理

— 椎茸のじゃこチーズ焼き —

(材料) しいたけ 8ヶ
ちりめんじゃこ 50g
スライスチーズ 2枚
しょうゆ 適料

(作り方)

- ①. しいたけは軸を取り除く。
- ②. しいたけにちりめんじゃことチーズをのせ、トースターで5分焼く。
- ③. お好みでしょうゆをかけて完成。

※ おつまみにぴったりの一品です。
— 味噌唐辛子やレタチップを付けてもOKです。

<近況報告>

★ 7月の豪雨で、自社の山椒畑が三分の一ほど崩れる被害を受けましたが、もう一度整地し直し、来年は100本ほど補植を行い、やり直したいと考えています。今はお歳暮用の選別作業と準備を行っています。

★ マンガ「いそめそび」が発刊されました！昨年12月より講談社の「goodアフタヌーン」に連載されるようになり、同社の単行本「いそめそび②」の中の第8話「かわいいモンスター」に、祇園丸も掲載されました。このマンガは甥っ子(佐藤真珠次男)の佐藤宏海が、符染の風景を舞台に生活の様子が詳しく描かれています。よろしければご覧下さい。

★ 8月27日に今年で4回目になる「小さな田舎の大きな音楽会」も今回はチャリティー型式で募金箱を設置し、その募金も全額西予市の災害募金に寄附しました。ありがとうございました。