

# 狩浜の里から

一年のうちで一番潮が引き、昼間は磯の香り、夜はみかんの花の香りに包まれ、これから五月中旬に向けて心が癒されます。今年も木々の新芽も早く芽吹いたようで、山も生き生きと感じられます。新しい令和に向けての躍動を感じます。



## 狩浜の昔



昭和40年頃のちりめん漁の風景。

昭和50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(たつまいも・麦・梨)で生計を立てていました。がこの頃を境に海は産卵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。当時の生活はとても裕福とは言えませんでした。地域のみならず同じ仕事をし、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。

# 祇園丸

# だより

網元  
**祇園丸**

第57号 令和元年5月3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

— ジャコと春キャベツのパスタ —

(材料) 2人分

スパゲティ 160~200g, 塩 16~20g,  
春キャベツ 1/8個, 細ネギ 1/4束,  
ポテト 6個, ちりめんじゃこ 40g,  
にんにく(薄切り) 1片分, 赤唐辛子(刻み) 1本,  
塩コショウ 少々, オリーブ油 大さじ3

- (作り方) ①. 春キャベツはサク切りにする。細ねぎは根元を切り落とし、水流いして水気をしっかり取り、長さ4cmに切る。ポテトはヘタを取り水洗いする。
- ②. フライパンにオリーブ油、にんにく、赤唐辛子を入れて中火にかけ、香りがたってきたらちりめんじゃこを加え、少し茶色くカリカリに炒め、塩コショウをする。
- ③. スパゲティは塩を入れた熱湯で、指定時間より少し短かめにゆでる。ゆで上がる30秒前に春キャベツを加え、一緒にゆでてザルに上げ、ゆで汁を切る。
- ④. ②のフライパンにポテトを加えて炒め合わせ、ゆで上がった③のスパゲティ、細ネギも混ぜ合わせ、器に盛る。



**近況報告** 今年の冬は極端に水温は下がりましたが、春が遅く、水温が

# 加工場施設計画について

兼ねてより計画しておりました加工場が5月末に完成することになりました。ここ数年間、漁獲量の激変はないものの出漁日数の減少、漁獲期間の変化で、漁期が短期集中化してきました。また、従業員の高齢化や世代交代においても年間を通じての若者の雇用につなげ、経営の安定化を図り、不漁期の仕事作りを行い、地域にも貢献したいと考えております。

加工場建設においては、西予市の0mから1,400m(明浜町から青森県までの気候)の地の利を生かした特産品作りや、水産物に限らず、地元の原材料を使い、郷土料理を基本とした商品開発を行いたいと考えています。



新しい時代を迎え、良き世代交代が行えるよう、また、子供からお年寄りまで安心して食べられる食品作りに努めてまいりたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願ひいたします。

たかひか上がりませんでした。3月の上旬にマイワシ混じりのちりめんが少しとれたものの、その後は漁が切れてしまいました。春の漁に向けての準備はドック(船の修理)や網の修理も終え準備万端ではありますが、ちりめんがくるのを待ち、今は加工場の準備を行っています。