

祇園丸

だんご

網元 祇園丸

第58号 令和元年6月16日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町料浜1-217-1

(TEL) 0894-65-0918

0894-89-1683

(FAX) 0894-65-0920

(Email) info@gionmaru.com

http://gionmaru.com

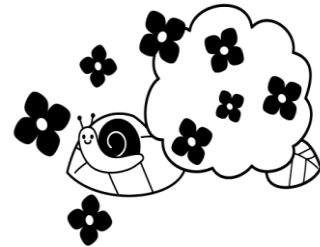
料浜の昔



昭和40年頃のちりめん漁の風景

昭和50年頃までは、ほうた水源が主で夜は沖(ほうた水源)に出、屋山(まつまいも・愛・銀)で生計を立てていました。が、この頃を境に梅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。地域のみんぼで同じ仕事をし、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、ぶりで、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。

料浜の里から 梅雨入りかと思われような雨が降っています。西予市では高い所の田んぼには雨が降らず、田植えができない状態でした。昨年の水害を思うと雨の怖さはあるものや。と一息と思われような恵みの雨です。どうぞ今年の水害や日照り等の災害がないように願うばかりです。



今回のおすすりめ料理

—カリカリジャンサラダ—

(材料) 4人分

ちりめんじゃこ 1/2カップ, レタス(小)
1ツ, 貝割れ菜 1パック, みょうが
2ツ, 青じその葉 10枚, 揚げ油
しょうがドレッシング(しょうがのすり
おろし小文じ1, 薄口しょうゆ大文じ1,
酢大文じ2, こしょう少々, サラダ油
大文じ3)

(作り方) ①. レタスは一口大に切り、貝割れ菜は
根元を切って半分に切る。みょうが
は縦に薄切りにし、青じそは縦
半分にちぎってから長さを半分に
ちぎる。ともにパリッとするまで冷
水にさらす。ドレッシングの材料を
混ぜる。

②. 小文めのフライパンに揚げ油を2cm
ほど入れ、弱火で1~2分温める。
じゃこを入れ、香ばしくカリカリにな
るまで、混ぜながら4分ほど揚げる。
網じゃくしなどですくい、油を
切る。野菜の水けを切って器に盛
り、ドレッシングをかける。

近況報告

待ちに待った加工場が
6月3日に完成しました。

これからのこと...

「莖藻類の森を育てよう！」を相言葉に行ってきたワカメの
栽培も15年を迎えました。最初10年間ほどは、とても品質の良い
ワカメや昆布が育ち商品化にまでこぎつけましたが、なつかなか
県の許可が下りず、四苦八苦している間に許可をもらった区域の
漁場の変化によって、ワカメの育たない漁場になってしまいました。

このような漁場の変化に対応するために
以前「祇園丸だよ」でお伝えしたように
5年ほど前より、作業場の前の護岸にひじ
まの自生栽培を行いました。なんとか自生
するようになり、今年初めて収穫してみました。このひじまを
新しくできた加工場施設で加工して、皆様の元にお届け
したいと考えています。今回は間に合いませんが、楽しみにお
待ち下さい。

今まで海ぶどう養殖、山椒・ワカメ・ひじまの栽培、また環
境活動などいろいろと行ってききましたが、これからは加工場を
利用しながら商品作りに結び付けて、皆様の元にお届け
したいと考えています。

今はその引越しも、お中元の準備で忙しい毎日を送っています。

また、海では透明度の高い澄み潮が続いていましたが、今回
の雨で海が濁り、エサができることを期待したいです。

