

狩浜の里から

狩浜の里は、例年に比らば梅雨入りは早かったものの、雨は少なく空梅雨といったところですが、予期せぬ集中豪雨には気を付けたいものです。とはいえ、日照りにはならないよう、適当な雨は欲しいです。



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、地域のみんなで同じ仕事を行い、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。今もその気持ちは受け継がれています。

祇園丸

ただよび

網元
祇園丸

第43号 平成26年6月18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

今回のおすすり料理

— ちりめんとう大豆と

高野豆腐の揚げ煮 —

(材料) 高野豆腐 2ヶ, 水煮大豆 1/2カップ,
ちりめん 1/2カップ, 片栗粉 少々,
揚げ油 適宜, 砂糖 大さじ1,
しょうゆ 大さじ3, みりん 大さじ2

- (作り方) ①. 高野豆腐はぬるま湯でもどし、
両手でそと押し洗いして水けを
固くしぼり、2~3cm角に切る。
②. ①. 缶詰をきった大豆にそれぞれ
片栗粉をまぶす。
③. 揚げ油を熱して②を揚げ、ちり
めんは素揚げにし、それぞれ油
をきる。
④. ばべに砂糖・しょうゆ・みりんを
入れて強火にかけ、煮立ったら
③を入れてからめるようにまぜ
たり煮する。

近況報告

今年、海は海水温が
はかばか上がらず、異変続きですが、ちりめ
ん漁のほうは4月頃より大漁ではありません
が、少しずつ1ヶ月程とれ、6月に入って全く…

閉校から… 地域おこし

明治6年にこの辺でも一早くにお寺(広福寺)の一室から符江の
教育が始まりました。この地区は子供を大事にし、教育には特に
熱心な環境が作られていました。しかし、今子供の減少
(現在全校児童数32名)となり、今年度で符江小学校が閉
校されることになりました。

そこで、私達地域の有志で符江小学校閉校
イベントの第一弾として8月15日に「小学校に集
まろう!」を合言葉に符江の達人と小学校
の移り変わりとして、絵画・木工材工の展示を行い、懐かしい
校舎や各年度の卒業写真等も展示し、符江の写真家今ほ七ま
毛刺重雄さんの作品と数多くのビデオの中から昔のおもしろ
ビデオの上映会などを行い、住民の協力で200人分のうどん
作りと食事会を予定しています。



今後、学校は閉校しても子供も校舎も残ります。この
一年間の数回のイベントを通じて、閉校後の校舎の利用の
仕方や子供達の関わり方等、地域づくりを考えるきっかけに
なればと思っています。もし、お盆に帰省される方はぜひ
符江小学校に足を運んでみて下さい。

! といったところですが、また、昨年6月に行ったヒジキの栽培も
! 12月頃には芽が出ず、全くの失敗かと思っておりましたが、
! 今年の2月頃より少しずつ芽を出し、少ないながらも安心
! しました。今年もまた挑戦しようと準備をしています。