

# 狩浜の里から

今、山はみかんの収穫時期で大忙しの様です。今年は一気温が高かったせいか、十日間程紅葉が遅れたようです。これも異常気象のせいかな、不安を感じずにはいられません。



# 昔の浜狩



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でした。地域のみならず同じ仕事と行い、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

だんご

元 網  
祇園丸

第42号 平成25年11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

# 今月のおすすりめ料理

— ちりめんじゃこの水ギョーザ —  
 <4人分>

地元にお住まいの  
 深澤様お

- (材料) a. 豚ミンチ 150g, 酒 大1  
 しょうゆ 小1  
 b. ネギの青い葉 150g  
 ちりめん 40g, 片栗粉 大1  
 ゴマ油 大1  
 ギョーザの皮 30枚  
 小松菜 または 春菊

- (作り方) ① aをよくねる。(ミンチだけ先に粘りを出してから調味料を加え、さらにねる。  
 ② bを加えて混ぜ、ラップをかけて冷蔵庫でねかせる。  
 ③ ギョーザの皮で②を包む。  
 ④ 土鍋にたっぷり湯をわかし、③のギョーザと適当な長さで切った小松菜を加えてゆでる。(春菊の場合はギョーザがゆで上がってから加え、火をすぐ止め、余熱でOK。土鍋ごと食卓へ。  
 ⑤ 好みのたれをつけていただく。  
 (ゴマだれ) ねりゴマ・しょうゆ・酢 各大2  
 とうろ・豆板じょん 各小1

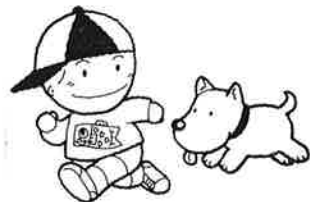


\* ゴまだれはゆで汁で少しのぼして。

# 私の子育て



お久しぶりです！ 長女の志織です。祇園丸だよりを書くのはバスガイドを辞やめて愛媛に帰ってきた時以来2年ぶりになります。あれから結婚し、今は1歳になった息子と家族3人で暮らしています。そして、毎日車で通いながら実家のちりめんの仕事を手伝っています。息子が産まれて1年、あ、という間でしたがこの1年の間に息子を通して教えられることがたくさんありました。息子は産まれてちよと3ヶ月の頃から顔から腕、お腹と湿疹が出始め、卵アレルギーと診断されましたが漢方薬を使って体質改善しようと、いろんな人からアドバイスもらって試してみました。子供の体質というのは、3才・6才・9才で変わるというのを父から聞きました。今はあの時が嘘のように良くなってきていますが、今年、そして来年と1年1年息子に合った方法で良い体質に変わっていきえるようにしたいと思っています。



また、前回の祇園丸だよりで父が子供の味覚について書きましたが、これから食べる事にもっと興味を持ち始める息子にあのせんべい焼き機で野菜や魚を使ったおやつにもなる、またご飯にもなるせんべいを作りたいと思っています。本当にありがたいことに私の周りには尋ねればすぐに教えてもらえる育児の先輩がたくさんいます。環境に感謝し、これからも息子といっしょに成長していけたらいいです。

## 近況報告

10月中旬頃より始まった秋漁も長く続き、思わぬ漁をすることができ、ほっとしています。これから選別作業に追われ、新鮮なものをお届けしたいと思っています。