

# 狩江の昔



昭和40年ごろのちりめん漁の風景

昭和35年ごろまでは、今回ご案内したほうたれ漁が主で、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、地域の人々で同じ仕事を行い、ど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。今もその気持ちだけは受け継がれています。

狩江の里から 狩江の里に今朝、まじ(南風)が吹き、山は菜の花が咲き、春の訪れを感じさせてくれます。これからの季節、桜の花やみかんの花が咲き、明浜の山は一年で一番美しい時期となります。私共、網元祇園丸では春の漁に向かい、船のドック(船を陸にあげ、船底の掃除及び修理)や網のつくろいも終え、準備万端です。また、明浜町には塩風呂(はま湯)も昨年十二月にオープンしました。ぜひ一度お越しいただき、網元祇園丸にもお立寄り下さい。お待ちしております。



# 祇園丸

# だより

# 網元 祇園丸

第1号 平成14年3月9日発行

〒797-0113

愛媛県東宇和郡明浜町狩江2-12

TEL 0894-65-0918

FAX 0894-65-0920

# 海から

## ※食べるいりこ(小魚)

全くの無添加・天日干しなので  
弾力性があり、ミネラルが多く、  
甘みがあります。

お子様のおやつに、骨粗鬆症の方、  
カルシウム不足の方にしてお酒  
のおつまみにどうぞ!

500g × 1袋	商品番号
¥. 1,100円	002

★おすすめレシピ付。

## ※しそわかめ ちりめん

あったかいご飯に  
かけて・・・また  
おにぎりにどうぞ!

今回限り

通常 70g、250円

80g、250円

商品番号  
004

## ※エビちりめん

お好み焼、ピラフ  
炊き込みご飯、  
ちらし寿しにどうぞ!

★おすすめレシピ付。

200g入 × 1袋
¥. 500円

商品番号  
003

## ※ほうたれいりこ

今年2月にたいへん珍しく、寒ほうたれがとれました。

「やっぱり寒ほうたれをやおめに干したいりこにジシメを  
付けち食うがほうめーのー。昔はよう食うたのー。  
みんなに食べしちやりたいのー。」と、夕食での話。

そんな訳で40年前の道具を引っ張り出し、昔ながらの製法で  
ほうたれいりこにして今回皆様にご案内してみました。

“寒ほうたれとは・・・?”

1月、2月の寒の時期に  
とれるほうたれ(かたくち  
いわし・大きさ6~7cm)  
は実のしまりがよく、  
年間を通して最も  
高価とされています。  
刺身でお届けでき  
ないのが残念です。

完全無添加・天日干し

“特長”

岸の近くにとれたほうたれ  
なので脂がのっていて、  
カルシウム・ミネラルが豊富です。  
ジシメやわかめに干し上げて  
いますのでたいへんおいしいです。  
★昔ながらの懐かしいレシピ付。

500g入 × 2袋	商品番号
¥. 1,800円	001

