

“祇園丸からのお知らせ” 今回、市町村合併により松達

明浜町も新しく「西予市」に変更になりました。それに伴い、書類及びちりめん袋、箱等においても住所変更を行わなければなりません。またまだ在庫等や事務手続きが遅れております。皆様にはたいへんご迷惑をおかけ致しますが、順次変更してまいります。たいと思っておりますので、今しばらくお許し下さい。

新住所 愛媛県西予市明浜町狩浜二ノ十二

よろしくお願い致します。

# 昔の漁狩



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、山は柑橘類に変わりました。当時の生活は、とても裕福とはいえませんでした。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。今もその気持ちだけは受け継がれています。

# 祇園丸

だんご

元網  
**祇園丸**

第10号 平成16年4月15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

## 消費者のページより

### ★ 今回のおすすめ料理 ★

＜ ちりめん と ピーマンの佃煮 ＞

材料 (2人分)

ちりめん 25g , ピーマン 2ヶ  
サラダ油 小2 , 白ごまツク  
しょうゆ・酒・みりん 各大1



- 作り方
- ①. ピーマンは種をとって千切りにする。
  - ②. 鍋にサラダ油を熱し、①を炒める。
  - ③. 調味料を入れて煮詰め、最後にちりめんと白ごまを加えてさっと煮からめる。

## 近況報告

稗の花も終わり、これから先5月に入ると、みかんの花の季節を迎え、私達の町全体を甘い香りに包んでくれます。

一方、海では水温も上がり、極わずかですがはずじ(大まか)の小さいちりめんがとれ始めました。今年はハリセンボンも襲来し、困っております。が皆様へ新しいちりめんをお送りできるよう、ハリセンボンに負けず頑張っております。

## 海から ワカメの栽培 その後

前回の「祇園れたより」でもご紹介致しましたように昨年11月19・23日に豊かな海藻の森を作って漁場改善をするためにワカメの種系を植え付けました。そのワカメが今回一部の漁場を除き、写真のように立派に成長しました。



1月に入り、水温が低下するにつれ、しっかりと太い茎に成長しました。成長が悪かったポイントは種系の植え付けが4日程遅れたことと、潮の流れが少し悪い点が考えられ、ワカメの栽培には、潮の流れの速い押合いの漁場が適しているのではないかと思われます。これから茎の部分を残し、たくまんの胞子が海岸に根付き、茎藻類の森ができるよう、毎年続けたいと思っております。また、できた生ワカメをお湯の中につけた瞬間大変鮮やかな緑色に変わり、感激しました。尚、収穫したワカメは地域に安く販売し、自然の恵みを味わってまいりました。