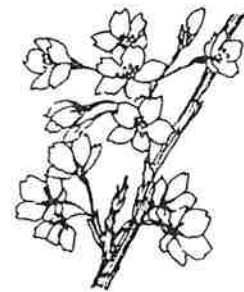


# 近況報告

四月に入り、やっと海の生物も活動し始め、ちりめんもごくわずかですがとれ始めました。この頃のちりめんは、色が黒くて小さく、きかけは悪いですが、味はおいしいです。

※今年の桜は例年より遅咲きでしたが、たいへんきれいでした。



# 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。今もその気持ちだけは受け継がれています。

# 祇園丸

だんご

元網  
祇園丸

第13号 平成17年4月16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

## 今月のおすすめ料理

— ちりめんたら、まょうの甘酢和え —

(材料) 2人分

ちりめん 8g, らまょう漬け 3個

トマト 2個, 青じそ 2枚

煎りごま(白) 小缶

④. だし汁 大1, 酢 大1/2  
砂糖 大1, 塩 小缶

- (作り方)
1. トマトはヘタを除いて好みの形に一口大に切る。
  2. らまょうは薄い輪切りにする。
  3. ④の材料を混ぜて合わせ酢を作り、トマト・らまょう・ちりめんをあえる。
  4. 青じそはせん切りにする。
  5. 器に③を盛り、青じそを天盛りにしてごまをふる。

※ 松山市の沖野様よりいただきました。

## 海から

今年は桜の開花が遅れ、4月3日のお花見にも間に合わず、10日頃に満開を迎えました。3月の下旬にも雪が積もり、いつにたたら春が来るのかはめと不安を感じる月でした。

海の変化も例年より半月から1ヶ月程遅れ、水温もなかなか上がりず、水が透き通ってエサ不足の2月の白海が続いていました。(「2月の白海」と



いうのはこちらの言葉で、魚のエサとなるプランクトンなどが少ないため、水が透き通った冬眠状態の海のことです。)

が、今月に入り水温が15度台になると、海は濁り、いろいろな生物が活動を始めました。水温が上がり、その時期がくると決まって動き出す生態系に感謝しております。

山は桜が終わり、新芽の頃となり、5月にはみかんの

花の時期となります。海も

これからちりめん漁の始まり

を迎え、今狩浜の里は

生命の活目を感じる時期と

なります。

## 今年度のワカメ栽培

今年度のワカメは品種の違いによりあまりうまく育ちませんでした。この海に合った品種を選ぶことが重要だと感じています。そこで今年度は人口採苗にも挑戦しようと考えています。