

# 狩浜の里から

今年の桜は開花予想も早く、三月末には

満開を迎えるのではないかと予想していましたが、ぐずついた天気の  
影響で長い間咲いてはいましたが、華やかさには少し欠けました。今は、  
山の木々も新芽を出し、生き生きとしています。

来月、五月七日(旦)のみかんの花の咲く頃には甘い香りに誘われ  
て明浜町で「南こうせつ ピクニックコンサート」が  
行われます。皆さんも参加してみませんか？

## 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(マツ  
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  
んでしたが地域のみんまで同じ仕事  
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

# だより

# 元網 祇園丸

第17号 平成18年4月14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

# 今回のおすすめ料理

— 野沢菜漬けとちりめんの混ぜご飯 —

材料 (2人分)

野沢菜漬け 120g, ご飯 400g

ちりめん 大アジ 6, イリゴま(白)小アジ

- 作り方
- ①. 野沢菜漬けは汁気を絞り、根元を落してみじん切りにする。
  - ②. ボールにご飯を入れ、野沢菜漬け、ちりめん、イリゴまを加える。
  - ③. ご飯の粘り気が出ないように、木じゃくしで切るようにしてご飯と具を均一に混ぜ、器に盛る。

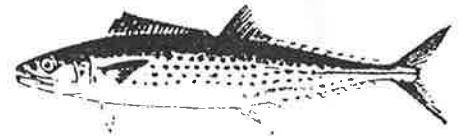
\*野沢菜漬けの代わりに高菜漬けやしぼ漬けなど好みの漬けものでもよい。漬けものの塩気が強い場合は、水にしぼらくさらして塩抜きしたあと、みじん切りにする。

# 海から



磯焼け現象を防ぎ、よい環境を作るために行ってきたワカメの栽培も3年目を迎えました。昨年11月に小学校の子供達と行いましたが、植え付け時の急激な水温の低下が、仕入れた種のせいか、よくわかりませんが、今年は思うように成長しませんでした。今年度は失敗しないよう、もう一度見直し今後も続けていきたいと思っております。

3月の下旬頃には、ちりめんも少しとれたのですが、3月28日になって雪が降り、水温も上がらずとれやんでしまいました。ここ最近、4月の10日頃より珍しく18年ぶりに大型の鱈つらが釣れ、春の訪れを感じております。もう少し暖かくなり、天気の日が続くようになると、今月下旬ごろにはちりめん漁も始まるのではよいかと期待して待っています。



# 近況報告



一月は行く、二月は迷げる、三月は去る...つい先日新年を迎えたのも束の間、あっという間に四月。

四月と言えは出会いと別れの季節。先日、息子がお世話になっていた小学校でも、四名の先生方が移動され、寂しい思いをしたものでした。

また、三月の初めにも娘が京都に就職するということで、私もどんどころか見ておきたいと、娘といっしょに京都に向かいました。帰り際、「じゃ、

お母さんはこれで帰るよ。元気でね。」その一言が精一杯で娘の見送りを背に一度も振り返ることのできなかった自分をはっきりと覚えています。娘のほうがしっかりといて、結局、親のほうが子離れできていなかったのか — とまたまた情けなく思えてしかたありませんでした。

娘との別れを通して、それぞれの立場で心も新たにお互いが大きく成長していけたらなあ、と思っている私です。 美加