

祇園丸

網元 祇園丸

第2号 平成14年6月18日発行

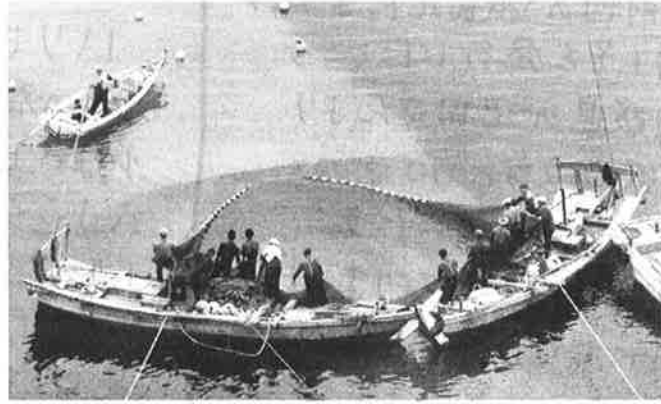
〒797-0113

愛媛県東宇和郡明浜町狩浜2-12

TEL 0894-65-0918

FAX 0894-65-0920

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
んでしたが 地域のみんまで 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・
人情たっぷりでも 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。

祇園丸より 私共網元祇園丸も本当に安全でおいしいものを皆様にと
と思いつつ ちりめん産直を始めてもう五年になりました。お陰様で消費者
の皆様からのいろいろなご意見を賜りました。時にはお叱りの言葉、また励ましやお
ほめの言葉などたくさんいただきました。五年間の返信ハガキを読み返しつつ
これからは 私共から皆様方に 私達のことや地域の文化・伝統、またいろいろは
情報発信し、消費者の方と情報と交換できるように前回より
この「祇園丸だより」を発行させて頂いていただきました。これからも
皆様方のご意見等とお寄せいただきましたら幸いです。これからも
おります。ぜひ近くにお越しの際は 網元祇園丸にお立ち
寄りいただきますようご案内申し上げます。



消費者のページより

★前回企画のほうたれいりこ★

「これはイリコじゃない！」
と叱られました。

「こんなもの食べたことない！」
とほめられました。

というようにいろいろなご意見を
お寄せいただきました。

また、珍しいものがとれましたら
ぜひ皆様にお届けしたいと
思っておりますので
よろしく願います。

※皆様方のご意見・料理方法など
お寄せいただきましたら、幸いと存じます。

★前回の「祇園丸だより」★

第1号を発行したところ
愛媛県の沼田さんより

表誌の文字とロゴマークを
ご提供していただき、

立派な表誌になりました。

表誌に負けないよう

頑張りたいと思います。

たいへんありがとうございます。

海から

ハリセンボンの襲来?!

今年の春の漁はちりめんが
少ない上に3月頃より

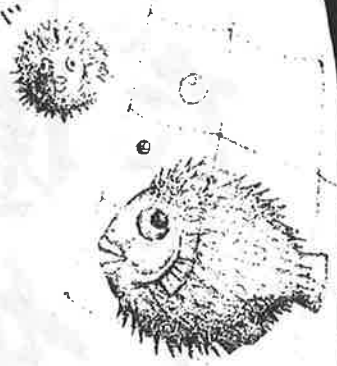
ハリセンボシが大発生し
ちりめんの群れを追い散

らしたり、ちりめんの中に
混じってとても困りました。

また、鯛養殖業者の鯛が
ハリセンボンの稚魚を食べて窒息死する
などの被害がありました。が、5月頃より

どこに行ったのかいなくなり、ホッとしています。
ハリセンボンは、暖海域に生息し、明浜の海

にはいなかったのですが、2年前頃から発生し、
困っております。これも地球温暖化が原因
なのでしょうか？



祇園丸婦人会より

祇園丸婦人会では、リサイクル運動と海を守る
運動の一貫として家庭での廃食油を利用して
廃油石けんを作り、台所の食器洗い・洗たくに
利用しています。

また、できるだけ合成洗剤の使用を避け、
ほみがき・シャンプー等も海にやさしい
石けんを使用しています。

この事業は、漁協婦人部・婦人会・
地域でも行っております。



—ちりめんを使った料理—

材料(2人分)

とうろ 1丁、ちりめん 50g
ネギ 適量

④ ゴマ 適量
酢 大さじ2½

酒・しょうゆ } 各大さじ1
だし汁・みそ }

作り方

- ①. とうろは、2mmの目に切る。
- ②. ネギは細かくまぶす。
- ③. ④を合わせる。
- ④. 器に①を盛り、②とちりめんを加えて③をかける。