

# 祇園丸

## 網元 祇園丸

第22号 平成19年6月9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

## 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  
を行い、どこの家の子供も 自分家の  
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。

## 狩浜の里から

今年 は みかんも 表年で 例年より 多くの花が咲き、  
五月中は 狩浜中が 甘い香りに 包まれて いました。  
六月に入り、山は 新緑の 季節となり、 生き生きと  
しています。今年こそは、カメ虫や 台風の被害も  
なく、収穫の 時期を 迎えて ほしい ものです。



# 今月のおすすめ料理

# 漁協女性部より —EM石けん作り—

## —梅じゃこわかめ—

(材料) ※ 手で上がりカップ2強

カットわかめ(乾) 40g, ちりめん 40g  
 ごま油 大さじ2, 梅干し(種なし) 40g  
 削り節 6g, 白ごま 大さじ4

- (作り方) 1. わかめは袋の上から空まビンなどで押しつぶすようにし、細かく砕く。  
 2. フライパンにちりめんとごま油を入れ、弱火で約5分間じっくりといためる。ちりめんの色が変わったら紙タオルに広げて油をとり、粗熱をとる。  
 3. ボウルに1と梅干しを入れ、スプーンで梅干しを細かくつぶしながら混ぜる。  
 4. わかめがしっとりとしたら、2, 削り節, 白ごまを混ぜ合わせ、保存容器に入れる。

※ 冷蔵庫で保存すれば2~3週間OK!

## 梅じゃこわかめ —ゆでたこのカルパッチョ風—

(材料) 2人分 ゆでだこ 80g, 梅じゃこわかめ 大さじ1, エキストラバージンオリーブ油 大さじ2  
 まぐり(みじん切り) 大さじ2, 黒こしょう ツマレモン汁 小さじ1

- (作り方) 1. ゆでだこは薄くそぎ切りにし、皿に広げて盛る。  
 2. 梅じゃこわかめは細かく刻み、エキストラバージンオリーブ油と混ぜ合わせておく。  
 3. 1にまぐりを散らし、黒こしょう, レモン汁をふいたら、2を回しかける。

人にやさしく環境も浄化できる「米のとぎ汁で作るEM石けん」を広めようと女性部では各小学校を回って、この石けんの推進に当たっています。今回は地元、行江小学校5,6年生15名が対象。この石けんは、とにかく安全で低刺激というのが特徴。米のとぎ汁発酵液(米のとぎ汁+糖蜜+EM1を発酵させたもの)EMXパウダー、尿素、オルトクイサンナトリウム、発油をペットボトルに入れて作るというとても簡単なもの。「この石けんを作れば海を汚さないようにしたいです。」「ぼく達もこれから環境を大事にしていくように頑張ります。」あとで子供達より、このような感想をいただきました。この子供達に負けないよう、私達大人も海を守るために努力していかねばならないと強く感じました。そうしてこの石けん作りの輪を広げていきたいと思っています。

**今回のニュース** 今年3月14日にテレビでも報道されましたが、明浜町の湾にマッコウクジラ(15m・30t)が迷い込みました。初めて見るクジラの大きさに皆がびっくり! 昔、明浜町では、天保の大飢饉でこのような大まぐりクジラがとれたことで村民全員が飢えをしのいだそうです。そのクジラを供養するために町内の数ヶ所に「鯨塚」があり、その中の一つは宇和島藩主、伊達春山公の御沙汰により「鯨王院殿法界全果大居士」と、殿様級の戒名がつけられ、まつられています。

**近況報告** 今年に入って湾内ばかりの漁でしたが、ここ最近から沖合にまで身み足で出漁しました。が、3m程のサメにちりめんがたまる網をかじられ、全くとれなくガックリ! 漁をしていると年に何回かは思わぬようなことがあります。先日などは6kg程の鰯が2匹もとれ、景気付けに宴会をしました。このようなことも楽しみの一つです。今年度も皆さんに安全でおいしいちりめんをお届けできるよう意気込んでいます。