

狩浜の里から

まだまだ暑い日が続いています

朝夕は涼しくなり、虫の音を聞くと秋の気配を感じ、

来月十月二十七日の秋祭りに向けて準備が始まります。

今年のみかんは表年で、たいへん多く実が付いています。

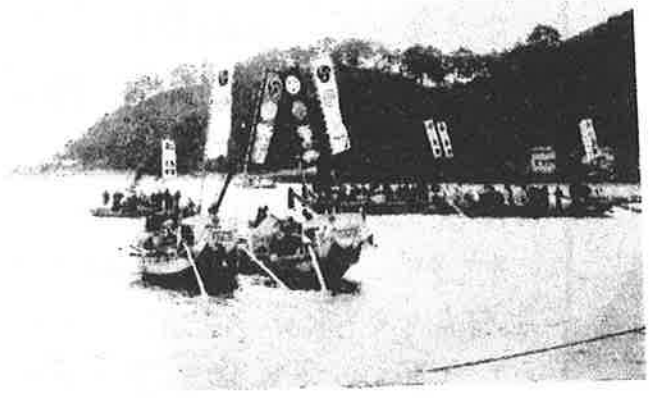
今のところ台風もこず、順調に育って

いますが、八月以来ろくは雨も降らず、

灌水作業に追われています。



狩浜の昔



この写真は、昭和10年頃の狩浜の秋祭りの海上渡御の写真で戦地の兵隊さんに故郷の便りを送るために作られたものです。

写真のように狩浜にも松の木が多く生息し、狩浜を象徴するような樹齢何百年もの塔の松とお宮の松があり、絵に書いたような風景でした。が、昭和40年頃松食い虫にやられ、いっぺんにして風景が変わってしまい残念で仕方ありません。

これからは、私達の生きた故郷を守り育てていきたいと思ひます。

祇園丸

だより

網元

祇園丸

第23号 平成19年9月18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 納豆チャーハン —

(材料) 納豆 20g, にんじん 20g,
2人分 玉ねぎ 30g, 生いたけ 1枚
青ねぎ (中) 2本, ちりめん 20g
ごはん 300g, 塩 小さじ 1/2
ゴシヨウ 少々, しょうゆ 小さじ 1
サラダ油 大さじ 1, ゆで卵 1枚
パセリ 1枝

- (作り方) ①. 玉ねぎ, にんじん, 生いたけ.
納豆は粗みじん切り, ねぎ
は小口切りにする.
- ②. 中華ばべに油の分量を熱
してにんじん, 玉ねぎを炒め
塩, ゴシヨウの分量の半で調
味して取り出す.
- ③. ②の中華ばべに残りの油を
入れ, 納豆を入れて炒める.
次に生いたけ, ちりめんを
入れ残りの塩, ゴシヨウを加
える. ②をばべに戻しごはん
を入れてよく炒め, ねぎ
を加えてしょうゆをばべ肌
から加え, 香りを出す.
皿に盛り, ゆで卵のみじん
切りを上から散らし, パセリ
を添える.

この夏、感じたこと...

この夏、主人の両親、兄弟3家族、そして叔父・叔母の計17
名で高知県の五段高原(標高1,485m)へ一泊二日で行って来ました。
特に何を見る、何をやるというわけでもなく、ただ大自然の中で皆が
んびりと過ごした2日間でした。

そもそも、44歳で脳血栓で倒れ、76歳には胃ガンの手術をしておが
ら、なんとか家族のために気力で生き抜いてきた義父にごほうびと
して計画し、子も孫も全員そろい、とても楽しく過ごすことができました。

今、この田舎でも子供が都会に出て過疎化が進み、お年寄りだけで
暮らしている方も増えてき、病院へ行くにも買い物に行くにも不安を
感じるようになり、地域の課題に悩まされています。そんな中、私達
兄弟は皆地元に残り、どの子も皆自分の子供のよ
うに育ち、今成人になった子供達がお互いに困ら
なことを相談できるようなこの環境の中で生きていけ
ることが何にもかえられない幸せなことだと思っています。京都に
就職した娘もこのために帰ってきてくれて、ありがとう！という思いが
また、義父に至福の時をありがとう！と感謝した夏でした。(美加)



近況報告

7月以来、よくちりめんの漁がたく、不安
でなりません。猛暑と雨不足が続いたので、
海水温も29℃を越える日が続いたので、
一日も早く海水温が下がれば、秋の漁を
期待しております。

