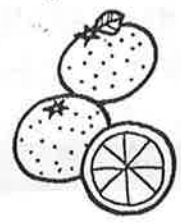


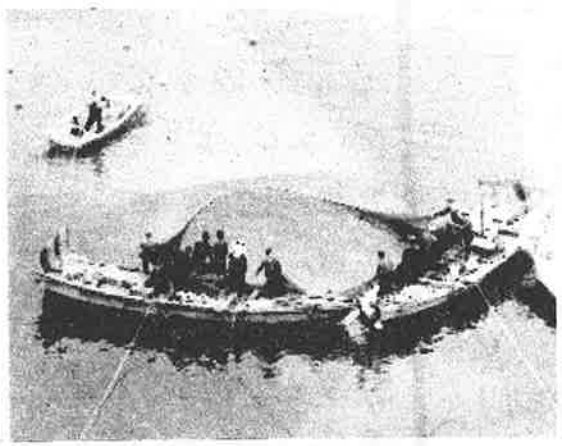
# 狩浜の里から

十一月に入り、朝夕の気温が

下がると同時に山は一面黄色く色付き、みかんの  
収穫の時期を迎え、モノラック（みかん運搬用の  
モノレール）の音が一日中気ぜわしく鳴り響いて  
います。心配していた台風やカメ虫の  
被害もなく、農家にとっては何年ぶりの  
忙しいようです。



## 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（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 地域のみんなで 同じ行事  
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24号 平成19年11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

# 今月のおすすりめ料理

— ちりめんとおぎのピリ辛炒め —

(材料) ちりめん 25g, 長ねぎ 1本, 赤唐辛子 1/2本, にんにく 1/2片, 酒 小はじ 1, しょうゆ 少々, 塩 少々, こしょう 少々, ごま油 大さじ 1

- (作り方)
- ①. 長ねぎは 5mm幅の斜め切り, にんにくは 薄切りにする。
  - ②. 赤唐辛子は 種を除き, 輪切りにする。
  - ③. フライパンにごま油を熱し, ちりめん, にんにくを入れて 弱火で炒める。
  - ④. ねぎ, 赤唐辛子を加え, ねぎが しんなりするまで炒める。酒を ぶり, しょうゆ, 塩, こしょうで 味を 調べて 器に 盛る。

— 野沢菜漬けとちりめんの混ぜご飯 —

(材料) 野沢菜漬け 60g, ご飯 200g, ちりめん 大さじ 3, いらりごま(白) 小はじ 1

- (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, いらりごまを 加える。
  - ③. ご飯の 粘り気が出ないよう 木じゃくしで 切るように 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 などでも よい。漬け物 の 塩気が 強い 場合は, 水に しばらく さらして 塩抜きを すると よい。

# 祇園丸婦人会より

先日, 9月15日に 明浜漁協女性部 の 取り組みで 海の 清掃を 行いました。 今月は 大潮の 時期の せいか たいへん ゴミが 多く, 流木や ハッポーステロール, 釣客の 舟の パックや ペットボトル, ナイロン袋 が 多くとて たいへん でした。 その中でも 大型の ハッポーステロール は 産業廃棄物 扱いに なるので, 市に 回収は してもらえず, 経費が かなり 困っており ます。 この 取り組みを 何とか 漁協と 市が 協力して 解決して もらいたい ものです。

また, 11月3日に EM石けん作りを 行い, 地域の人達に 使用して いただけよう 活動しました。



## 近況報告

行楽中が 燃え上がり, 秋祭りも 無事 終わりました。 ちりめん漁も 例年より 9月頃 から とれ始めて いた 秋漁が, 夏場の 高水温 が ほかほか 下がらず, 大変 不安を 感じて いました が 10月中頃 より 水温も 安定し, やっと とれ始めて ほんとして います。 これから は もう少し とれは いかと 毎日 頑張っ ています。 自然相手の 仕事なので 大変です 哲三郎

