

# 祇園丸

だんご

網元  
祇園丸

第26号 平成20年5月30日発行

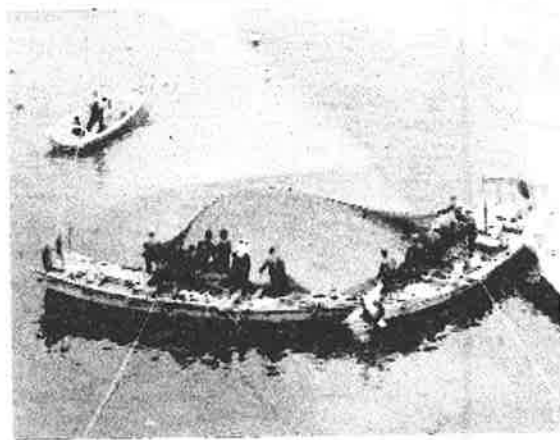
〒797-0113

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(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 山は柑橘類に変わりました。  
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 今年も平年より一週間も早く  
から梅雨に入り、今日も雨が降っています。また、  
台風も多く発生し、いつもなら南風が吹く度に  
暖かくなってくるのですが、今年も北西の風ばかりが  
吹き、不安の残る気象状態で、気温も変化が多く  
なんとひどく異常気象を感じます。



# 今月のおすすりめ料理

— ジャガ"ジャンガレット —

材料(4人分)

じゃがいも 3ヶ, ちりめん 50g  
にんにく(みじん切り) 1かけ分  
こしょう, オリーブ油



- 作り方.
- ① じゃがいもは皮をむいてスライサーで太めのせん切りにする。ボウルに入れて、ちりめん・にんにくを加え、こしょう少々をふりかけて混ぜる。
  - ② 直径18cm程度のフライパンにオリーブ油大さじ2を入れて熱し、①を入れて広げ、フライ返しなどで平らに押さえる。ふたをして弱火でじっくりと焼く。
  - ③ 全体にやや焼き通ってきたら、平らな鍋おたなどにするべらせるようにして返し、フライパンをかぶせて裏返す。裏側もじっくりと焼いて火を通す。
  - ④ 器に盛り、あればセルフィーユなどの葉を飾り、食べやすく切る。



※ じゃがいもを切るとまは必ずスライサーで、でんぷん質が表面に出るので、焼く間によくままとまります。

# 赤腹ちりめんはなぜおいしい???

🐟~~~~~🐟 ためしてガッテンより 🐟~~~~~🐟

先日、5月7日、NHK放送の「ためしてガッテン」でシラス特集がありました。その中で、昔から京都で人気の赤腹ちりめん(腹の部分が赤くなったちりめん)と普通の白いちりめんとの違いについてありました。

まずは、なぜちりめんの腹が赤いのか? という質問に「持ちちだから」とか「赤い海藻を食べたから」といったようになかなか正解が生まれませんでした。よく調べてみると「コペポータ」という甲殻類の仲間が動物性のプランクトンが腸管に詰まって赤くなるそうです。その赤腹ちりめんにはイノシン酸という旨み成分が普通のちりめんの4倍も含まれ、出演者もおいしさを納得されたようです。🐟~~~~~🐟~~~~~🐟~~~~~🐟~~~~~🐟~~~~~🐟~~~~~

ちなみに漁師の間では、このプランクトンが発生する時は海の状態も良く、大量に発生し、漁も大まいとされています。以前の祇園丸だよりにもお伝えしたように11月頃にとれる大まきの大まい赤腹ちりめんが、かめぼかまほどに甘みが出ておいしいとされ、好まれています。

## 近況報告

今年は2月・3月の低水温が影響して、1ヶ月程遅れたの初漁となりました。が、1ヶ月程遅れた分を取り戻そうと今、必死で頑張っています。また、昨年失敗したワカメも原因が解決し、うまく育ち一部は商品化しました。来年は皆様にお届けできるようにしたいと思っています。よろしくお願ひします。