

祇園丸

網元 祇園丸

第28号 平成21年1月19日発行

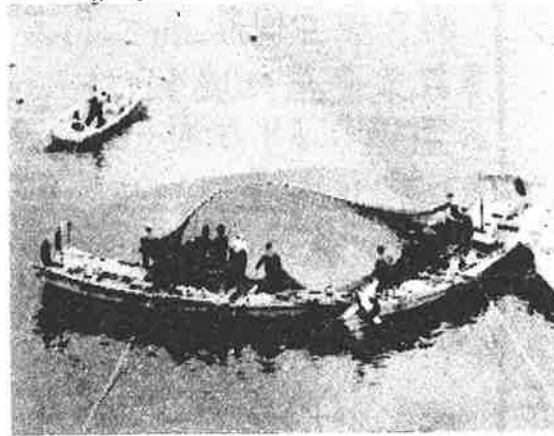
〒797-0113

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



この写真は、昭和10年頃の狩浜の秋祭りの写真で、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。

狩浜は、10月25日になると、大人も子供も皆、祭り一色になり一日を燃え尽くします。

今でもこの日の朝になると都会で生活している人は、故郷の秋祭りのこととて思い、仕事にキにつかないようです。

若い人が少なくなり、お祭りの運営も難しくなってきましたが、今でも祭りに愛し故郷を大事に思う気持ちは、この写真の頃と同じように残っています。

狩浜の里から みかんの実で赤く染まっていた山も
収穫を終え、もともとおりの緑色になり、雪が降るまでに
収穫を終え、ほっと一息ついています。また、海は水温が
下がり、これから三月までは澄潮といって海の生物も
活動をやめ春になるのを待っています。
その間にこれから網の修理や船の
整備などを行います。



今月のおすすめ料理

地元にお住まいの
深澤様より

— ジャン入りポテトチーズ焼 —

(材料) ジャガイモ 中2つ、粉チーズ(お好み)
ベーコン、ちりめん、黒こしょう、
塩少々、あればパセリやバジルなど

- (作り方) ①. ジャガイモの皮をむく。(水につけない)
ベーコンは細切りにする。
- ②. フライパンに分量の半分のチーズを
全面に振る。ジャガイモ1枚をスラ
イサーで薄切りにしながら直接
フライパンに入れる。
- ③. 弱火でスイッチON! ベーコン、
粉チーズ、ちりめん、黒こしょうを入
れる。(塩は控え目に、入れなくても
よい)
- ④. 残りのジャガイモも同様にスライスして
重ねていく。③と同様にベーコン、
粉チーズ、ちりめん、黒こしょうを入
れ、フライ返しで押しながら焼く。
- ⑤. 3分程したら裏返し、ジャガイモ
が透明になってきたら形を整え
るように押しながら焼く、3~4分
でOK。
- ⑥. パセリのみじん切りを散らしてでき
上がり!

※ 3人家族のいるご家庭は、黒こしょうの分量を
控え目にしたほうがよいです。

昨年を振り返って

昨年は中国産加工品のメラミン混入事件に始まり、国内では
事故米や産地偽装など、食の安全を問われました。また、原油
の高騰により全国一斉の漁業休業日などを行い、その上に景
気の悪化も重なり、生産者にとって不安だらけの年でした。しか
し、春の漁は今までになく5月まで遅れ込んだものの、秋
の漁は例年より早く9月から始まり、長い漁期でほっとしま
した。秋の漁がこれほどあったのは10数年ぶりぐらいのことでした。

販売部門においては、景気が低迷しているにもかかわらず、例
年通りに販売できたことをたいへんありがたく思っております。
今年は新商品として、釜揚げちりめんや冷凍生ちりめんの製品
化にも力を入れて、生産者として最後まで責任
が持てるような商品作りに努め、安全なもの
を皆様方に供給していきたいと思っております。



また、環境活動として息子(長男)が行ってきた
ワカメの栽培も漁業許可が取れずに昨年の植え付けは行え
ませんでした。今年は今までの活動をとりまとめ、県とも話し合
いきちんと漁業許可を取って生産できるようにし、活動を行っていま
いたいと思っております。

今年は牛男

昨年まで父と行ってきたワカメの栽培も、今年
は漁業許可を取り、製品化と販売まで手がけたいと
思っています。今年は僕の年の牛年です。今年の目標
は何事にも挑戦し、闘牛のように突っ走ります。(哲三郎)

