

狩浜の昔

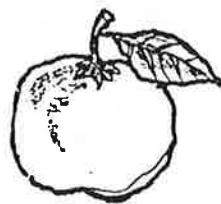


この写真は、昭和10年頃の狩浜の秋祭りの写真で、戦地の兵隊さんに故郷の便りを送るために作られたものです。狩浜は、10月25日になると、大人も子供も皆、祭り一色になり一日を燃え尽くします。

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を思い、仕事に手がつかないそうです。

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、今でも祭りを愛し故郷を大事に思う気持ちには、この写真の頃と同じように残っています。

狩浜の里から 狩浜の里の段々畑も黄色くみかんが色付き、収穫を迎える季節となりました。これから半年間、最も狩浜が活気づく時期です。海も水温が下がり、秋漁に期待し、皆様方に安全でおいしいちりめんをお届けできますよう頑張りたいと思います。また、今回皆様方のご意見や料理方法をお寄せいただき、なんとか「祇園丸だより第三号」を発行することができました。どうもありがとうございます。今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。



祇園丸
だより
元
祇園丸

第3号 平成14年10月2日発行

〒797-0113

愛媛県東予郡明浜町狩浜2-12

TEL 0894-65-0918

FAX 0894-65-0920

消費者のページより

今回、皆様方からお寄せいただきましたハガキより、ご意見・おすすめレシピ等をご紹介させていただきます。

Q1. 「ほうたれ漁」のほうたれとは？

A. かたくちいわしの方言で、だしいりこなどに使用される大羽のことです。ふ化したちりめんが、およそ7~8ヶ月に成長したものです。

★今回のおすすめ料理★
「ワカメのちりめんサラダ」

千葉県
明知様より

- ①. ごま油でちりめんをいため、しょうゆで味付けする。
- ②. もどしたワカメに ①をのせ、白ネギの線切りをのせていただく。

Q2. 塩を抜くために熱湯につけるのですが(10分位)栄養の点では問題ありますか？

A. 栄養の点では問題はないと思いますが、風味は損われると思われまます。私共のちりめんは、できるだけ塩分を控えてありますので、そのままお召し上がりいただくこととおすすめします。

祇園丸婦人会より — 続・石けんの話 —

魚や水生物の影響

一度破壊した環境は、なかなか元に戻りません。魚の急性毒性実験では、合成洗剤がえらの細胞を破壊し、魚は呼吸ができなくなり、死んでしまいます。さらに合成洗剤は水を浄化する働きをもつバクテリアやイトミズなどの微生物の活性も失わせてしまい、本来自然が持っている水の浄化作用が弱まり、海や川の汚染は進みます。

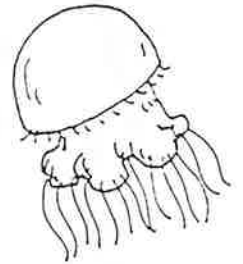
人体への影響

合成洗剤を使うことにより、アレルギーや湿疹などを引き起こします。ぬすみを使った実験では、内臓障害や精子が破壊されたり胎児に影響を与えることが証明されています。避妊薬にも合成洗剤の成分である界面活性剤が使われています。

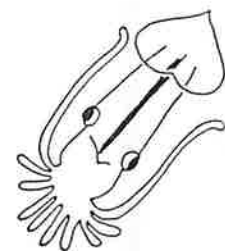
※ 尚、もっと詳しいことがお知りになりたい方、石けんについての資料お送りします。

海から

今年の夏は、瀬戸内海・宇和海で、四ツ目くらげ(水くらげ)が大量発生しました。私達 明浜の海にも同じように今までに見たこともないほど異常発生しました。くらげが水面近くにいたので、何とか漁の邪魔にはなりませんでしたが、くらげの上を歩けるのではないか?! というぐらいの発生でした。春のハリセンボンに引き続き、やっかいなものはかり増えてきましたが、9月の中ごろから、四ツ目くらげもい少なくなり、この秋の漁に期待して頑張りたいと思います。



今、うちの次男(小学校3年)龍二が学校から帰るとすぐに目の前の海で、アジに太刀魚、モイカ釣りに熱中しています。



今日、9月29日(日)はじめて自分でタコをとった!! と得意顔でした。
“毎晩のおかずに助かっています。”