

狩浜の里から

今年ほ、みかんも豊作で海から眺めるとみかん畑はオレンジ色に、山の木々はきれいに色付き、特にいでの紅色がひときわきれいです。これからますます半島の紅葉が進み、その姿が海に写るのが最高です。



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日には、大人も子供も皆祭りに一日を燃え尽くします。今でもこの日の朝には都会で生活している人は、故郷の秋祭りのことを思い、仕事の手につかたないそうです。

若い人が少なくなりましたが、お祭りの運営も難しくなりましたが、今でも祭りを愛し故郷を思う気持ちはこの写真の頃と同じように残っています。

祇園丸

だんまり

元 祇園丸

第30号 平成21年11月12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

— 白菜のパリパリサラダ —

(材料) 4人分

- 白菜 (柔らかい部分)* 1/2コ分 (250g)
- ベーコン 5枚 (50g)
- ちりめん 20g, 柿の種あられ 5g
- バターピーナツ (5g)
- しょうゆ, 砂糖, 酢, ごま油, サラダ油

- (作り方)
- ① 白菜は細切りにし、氷水に5分間程放してパリッとさせ、ザルに上げて水気を切る。ベーコンは細切りにする。
 - ② 柿の種あられとピーナツをポリ袋に入れ、包丁の背でたたいて細かくつぶす。
 - ③ ボウルにしょうゆ・砂糖各大さじ2, 酢大さじ3, ごま油大さじ1/2を混ぜ合わせる。
 - ④ フライパンにサラダ油大さじ1を入れて熱し、①のベーコンを弱火でいためる。カリカリになり始めたらちりめんを加え、ベーコンがカリカリになるまでいため合わせ、③のボウルに加える。
 - ⑤ ①の白菜を器に盛り、④をかけ、②を散らす。

※ 中心の柔らかい部分と葉の上をを使う。

秋祭りを終えて

今年4月より地区のお世話をする役をいただき、盆踊りに運動会、敬老会とたんとか行ってきましたが、1年中で最も大切にしている秋祭りが、先月10月24日に行われました。各地区から牛鬼や五ツ鹿、お船組といったようにそれぞれ練りが行われます。

「お船練り」といって、御座船に習って造られ、提灯で飾られた船と三味線と太鼓と「ア〜イ〜ヤ〜ム」という独特のおはやしで朝早くから道中を練り歩きます。

このお船組は子供と青年とで構成され、艶やかな和装で踊りを披露します。昔は昼間は船の上で三味線と太鼓で端唄を唄い踊っていたそうです。



今回、そんな練りの責任者として、いろいろな人達に助けられ、行事を無事に終えることができ、たいへん幸せに思っています。これから先、限界集落にたどりつてありますが、少しでもこの祭りが長く続けられるよう、努力したいと思えます。

近況報告

11月に入って急に真冬が来たかと思うと、また暖かくなりたいへんです。この秋の漁も今月から少しとれ始めました。ちりめん漁はその時によって、それぞれ違い、今年の秋の漁は朝、夜が明けると同時に群れを作り、夕方は大まぐらといって、日が沈んで暗くなる一瞬に群れを作ります。その短い時間での勝負でした。