

狩浜の里から

三月に入り、暖かい日が続くかと思
うと、また真冬日になり雪が降りまし
た。桜の木も、さぞ
かし驚いたのではないでしょう。私達の
所で野福峠
の桜が有名で、バッグのリアス式海岸に
映える桜が、とてもきれいです。今年
は少し早く、三月下旬頃が見頃になる
か、と思います。一度、来てみませんか。



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、このころを境に、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が、地域の人々で同じ仕事を行い、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。今もその気持ちは受け継がれています。

祇園丸

だんご

元網

祇園丸

第31号 平成22年3月11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

今回のおすすめレシピ

—ほうれん草の和風ジャコサラダ—

(材料) 2人分

サラダほうれん草1わ, ちりめん40g,
豚バラ薄切り肉 80g, 焼のり(全形)
1枚, 白いツマ大さじ2, ごま油,
粗びき黒こしょう, 塩

- (作り方) ①. ほうれん草は水にさっとさらして水
けを切り、食べやすい大きさに手
でちぎる。豚肉は一口大に切る。
- ②. フライパンを中火にかけてちりめん
ジャコを入れ、カリッとするまでから
いりして取り出す。続いて豚肉を
フライパンに入れ、上下を返しな
がらカリカリに焼く。



- ③. ボールにほうれん草を入れ、ごま油
大さじ2を回しかけてかるく混ぜ
る。ジャコ、豚肉を加え、塩、こ
しょう各少々で味をととのえる。器
に盛り、手でちぎった焼のり、ごま
をふる。



—ごまジャコ青菜フリかけ—

大根やかぶの葉... つい無駄にしていませんか?
細かく刻んでごま油で炒め、酒や水を加えて炒め煮
にする。火が通ったらちりめんジャコを加え、しょうゆ、
みりんを味をととのえ、仕上げにすりごまを加える。

海から

前々より、環境活動の一貫として行ってきたワカメの栽培も
新規事業での養殖許可はなかなか取れず、この程、真珠新事
業として、県が真珠養殖許可内でのワカメの試験養殖がで
きるように規制緩和の措置が取られました。

そこで、兄の佐藤真珠と共同で、お互いの子供達が従兄弟協議
会を結成し、試験養殖を始め、少しずつ動き始めました。

しかし、まだまだいろいろな困難があると思
いますが、この小さな地域でお互いに助
け合いながら、それが何にもかえがたい
ことだとうれしく感じています。親として大
切に見守ってやりたいと思っています。今後とも子供達のこと
をよろしくお願い致します。



近況報告

<その1> 5年前に植えた山椒の木も昨年より少
ずつ収穫できるようになりました。そこで作業場を改造し、保健所の許可
を取り、実山椒の佃煮や山椒ちりめんなどの加工ができるように準備し
ております。もう、春になると思っていましたか、また冬に逆戻り。少
し春の漁が遅れるのではないかと、思っています。

<その2> 先月28日にチリ地震による津波警報が出され、岩手
県などではカキやワカメ養殖などで、かなりの被害がありました。
ご心配いただきましたが 私共の所では幸い被害
もなく、潮位が40cm程上がったくらいで終わりました。
しかし、津波の経験がなく、どうしていいか不安な
一日でした。