

狩浜の里から

今年は何年より十日程遅

れて梅雨入りを迎えました。ここ数日、雨が続いてうっとうしい毎日ですが、この雨が植物を育て、実を实らせるのかと思うと、最近ではありがたく思えるようになりました。全く人間って勝手ですね。



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(まつまいも・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みんなで同じ仕事を行い、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。今もその気持ちだけは受け継がれています。

祇園丸

だんご

網元
祇園丸

第32号 平成22年6月17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

今月のおすすめレシピ

—揚げジャンコの豆腐サラダ—

(材料) 4人分

木綿豆腐 1丁, ちりめん 50g,
トマト 1つ, じゃがいも 1本,
レタス 5枚, ④(だし汁大匙2,
酢大匙2, うすしおゆの小匙1,
マスタード小匙1), 小麦粉,
揚げ油, 塩, こしょう.

- (作り方) ①. 豆腐はふまんに包み, 20分程
おいて水切りする. 3cm角に切
り, 小麦粉をまぶす. 揚げ油を
170°Cに熱し, 豆腐を入れてカリ
と揚げる.
- ②. ちりめんを①の油でカリカリにする
まで揚げる.
- ③. トマトは皮を湯むきし, 種を除
いて2cm角に切る. じゃがいも
熱湯にくぐらせて水にとり, 縦
半分に切って細長い乱切りにする.
- ④. レタスは食べやすくちぎる.
- ⑤. ボウルに④, 塩, こしょう各少々
を入れてよく混ぜ, ドレッシングを
作る.
- ⑥. 別のボウルに豆腐と野菜を入れ⑤
をかけてあえる. 器に盛って揚げ
たちりめんをかける.



近況報告

—夜の散歩道で—



先日の夜, スリッパに健康のために近くの山道を
歩いていたら, ホタルを見つけました. たった2匹でした
が感動し, ふと子供の頃を思い出しました.

私が子供の頃にはこの狩浜の里にもまだ田んぼ
が多くあり, 毎日アメンボやイモリにヤゴ, オタマジャクシ



と取りに行ったものです. そして, 育てていた
オタマジャクシがカエル



に化け, 親に叱られた
エルの飛び回って
ことを思い出し, 幸せな
ひとときでした.
たまには夜道の散歩も
いいものです.
また, 8月の下旬頃にはスズ虫も泣き始めます.

海から

今年の春は異常気象で2月には5月頃の陽気
になり, 4月頃にはまた逆戻りといったように6月に入っても昼
間は暖かくても朝夕は肌寒い日のような日がありました. 梅雨入
りも10日程遅れてしまい, 海も水温がなかなか上がらず, 6
月に入ってやっと20度になったような状態です.

また, 生態形のバランスのせいか, 潮流のせいかこの5月, 6月頃
には雨が降, ためにはプランクトンや栄養分が増え, 海が濁る
のですが今年も雨が降っても澄瀬といった状態になることが
あり, 海にも不安を感じています. ちりめん漁のほうは4月から
6月にかけて湾の中にまとまった漁があり, 今は一息ついてい