

# 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押(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、このころと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まで同じ仕事と行い、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。

狩浜の里から

今、狩浜の里は新緑の季節

で山の木々、みかんの木は勢いよく目立ち、おまけに草までもが勢いづいています。刈られても川られても雨の降る度に伸びてきます。この梅雨時期の草に教えられます。



祇園丸

網元  
祇園丸

第35号 平成23年6月22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

## — 揚げじゃこの豆腐サラダ —

材料 (4人分)

木綿豆腐 1丁, ちりめん 50g,  
トマト 1個, じゃがいも 1本, レタス 4枚,  
① (だし汁 大さじ 2, サラダ油 1/2カップ,  
酢 大さじ 2, 薄口しょうゆ 小さじ 1,  
マスタード 小さじ 1)

小麦粉, 揚げ油, 塩, こしょう

- 作り方
- ① 豆腐はふきんに包み、20分ほどおいて水切りをする。3cm角に切り、小麦粉をまぶす。揚げ油を170℃に熱し、豆腐を入れてカラリと揚げる。
  - ② ちりめんを①の揚げ油でカリカリになるまで揚げる。
  - ③ トマトは皮を湯むし、種を除いて2cm角に切る。じゃがいもは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①, 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。器に盛って揚げだしじゃこをかける。



## — 生協の生産者大会に参加して —

今年の2月末、取り引き先の生協の生産者大会に初めて参加させていただきました。私はこの会場で廃油石けんに関する発表を依頼されました。ちょうど私達の地域では「石けんハウス」といって家庭からゴミとして出るてんぷら油を利用した固形石けんと粉石けんを作るための施設があり、そこで地域の各女性部や各種団体が廃油石けんを作って各家庭や各事業所、公共施設などに配布していることなどを発表しました。このような活動をしている方は多く、皆さんすごく感動していただきました。

消費者との交流会では皆さんが食に関しての関心がとても強く、本当に感心させられました。また、ほとんどの方がマイカップを持参しておられ私としては取すかきい限りでした。

私達生産者も消費者の方々に負けないようこれからも安心、安全な食べ物を作り続けていかねければと強く感じました。そしてこれからもこのような機会があれば、どんどん参加させていきたいと思いつながら帰路に着いた私でした。(美加)

## 海から ~ ~ ~ ~ ~

前号でもお伝えしたように春の漁も少しく、とうとう梅雨に入り毎日雨ばかりのうっとうしい日が続いております。今年の春の海は、とてもエサが少なく力のたかい海に感じていましたが、3週間程前からやっと濁って力強くなつてきたように思いますが、どちらにしても厳しい年になりそうです。今、日本中が厳しいとまですが、みんなで力を合わせて頑張りましょう!!