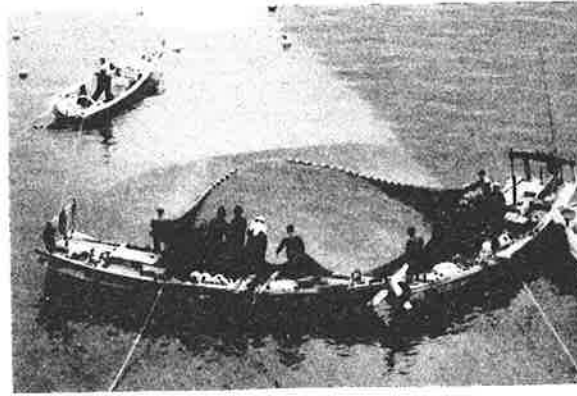


狩浜の里から

十一月下旬とわり、みかんは色付き収穫時期となりましたが、山の木々は気温の変化がたいせいか、紅葉せずに急いで冬支化をしたように思います。例年ならば、この時期半島の一部では海に写る紅葉を楽しみながら漁をしているのですが、今年はずれうことができませんでした。



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36号 平成23年11月21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

— ゆでキャベツのじゃこ風味 —

(材料) 4人分 キャベツ 1/2個, ちりめん大さじ5
ごま油 大さじ1
調味料 = 酒, しょうゆ

- (作り方) ①. キャベツは芯を抜いて葉をほかし、熱湯でゆでて水気をきり、ざく切りにする。
- ②. フライパンにごま油を熱し、ちりめんを炒める。ちりちりとしてきたら酒、しょうゆ各大さじ2を加えて香ばしく炒め、①のキャベツと合わせてあえる。



今年を振り返って

3月11日の東北大震災から始まり、局地的な豪雨による水害など、皆様方には心労の尽きない日々を送られたことではたひいでしょうか。私達に今、何が出来るか？と同時に明日は我が身と他人事ではたひいと強く感じ、今地域の役は終えましたか？あらためて地域防災のことについて考えさせられる日々でした。

ちりめん漁においても過去に経験したことがたひいような長い不漁期を味わい、この11月に入ってやっと満足いくような漁をすることができました。



「被災地ボランティアに行っ」

7月25日から1週間、宮城県石巻市にボランティアに行ってきました。テレビや新聞では見ていたけども、実際に惨状を目の前にしてみるとあまりのすごさに言葉が出ませんでした。すでに震災から4ヶ月以上経っていましたが、あらためて地震・津波の恐ろしさを実感しました。

その後、ボランティアをしながら、被災地の方々の話を聞いた。生活ぶりを見たりしたのですが、まだ避難所で生活を送っていたり、友人を失ったりしているにも関わらず、みんな前向きに頑張っておられました。また、「避難訓練をしていた地域は死者がほとんど出なかった。」という話が印象的でした。地域がひとつになって訓練を行い、「地震がきたらまず避難すること！」の大切さをあらためて感じています。



私達の住んでいる愛媛県周辺でも、南海地震が30年以内に高い確率で起こると言われています。それに備えて地域みんなで話し合い、考えていかないとはいけません。今回の被災地ボランティアを通して、普段送っている日常生活がいかにか貴重で大切なものかを学びました。被災地の一日でも早い復興を祈るとともにこの学びを糧としていければと感じています。



(哲三郎)

本当に自然の力や環境の変化をまじまじと考えさせられる1年でした。私達自然相手に生きる者として、環境ということにより一層目を向けていきたいと思っています。