

# 符浜の里から

地域総出の秋祭りもにぎやかに終わり、十一月に入ると、一転して山の木々はにわか冬紅葉を始め、みかんの収穫時期となり、海も西風が吹く日が多く、冬を感じさせられるようになりました。



## 符浜の昔

この写真は、昭和10年頃の符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。

符浜は、10月25日には、大人も子供も皆祭りに色になり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ようです。

若い人が少なくなり、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

元網  
祇園丸

第38号 平成24年11月15日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町符浜 2-12

(TEL) 0894-65-0918

(FAX) 0894-65-0920

# 今回のおすすめ料理

—ほうれん草の和風じゃこサラダ—

材料(2人分) サラダほうれん草1わ, ちりめんじゃこ大さじ2, 豚バラ薄切り肉80g, 焼きのり(全形)1枚, 白いりごま大さじ2, ごま油・塩・粗びき黒こしょう



- 作り方 ①. ほうれん草は水にざっとさらして水けをきり、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じゃこを入れ、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。じゃこ・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。

## 近況報告



今年も春の漁が少なく困っていましたが、10月に入りまとまった漁があり、ほっとしているところです。ここ数年間の漁をみて、自然のせいなのか少し不安を感じております。

# 孫が生まれました！

昨年12月に結婚した長세가、先月10月31日に無事に元気な男の子を出産しました。今振り返ってみるといろいろな事がありました。もちろん、つわりも人並み程度はありましたが初めは出血があったり、なかつたり…元気に育つんだろうか…？ などと気をもんだ時期もありました。自分が出産する時はそれほど心配もなかつたような記憶がありますが、やはり娘の出産と比べると、いろいろな気遣いもしました。特に36時間にあたる分娩時間の間、大丈夫だろうか？無事に生まれてくるのだろうか…？私が出産する時も私の母親もこのような気持ちだったのかと今さらながら感じさせられました。「オギャー!!」初声を聞いた時の喜び、それはもう口では言い表せないほどの感激でいっぱいでした。



とうとう私も“おばあちゃん” なんだか実感がわいてこない。でも、眠っている顔、泣いている顔、笑っている顔、いろいろな表情を披露してくれる。とてもかわいい♡今思えば、我が子を出産した時にはこんなにかわいい！と思う気持ちはなかつたような…それだけ余裕がなかつたのでしょね。さあ、これからは昔の子育てを思い出しながら、またその頃の反省をしながらか、おばあちゃんとして頑張っていけたらいいなあと思っている今日この頃です。

美加