

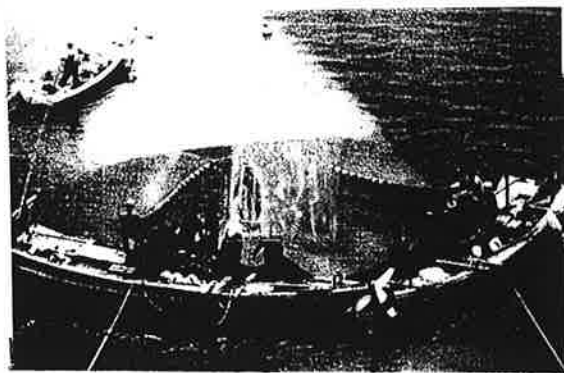
狩浜の里から

今年、例年と比べ桜の開花が

早く、無茶々の里でも三月二十六日頃満開となりました。昔、十年程前まではお伊勢山に桜の花が満開になるとここの地区の人達がお花見に出掛け、三味・太鼓でにぎやかに一日を過ごしていたのを思い出します。今ではその光景が見られなくなり、寂しさを感じています。ちりめん漁は、本格的な漁になるまで、まだ少し時間がかかりそうです。



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、このころを界に海は昼間のちりめん漁に山は柑橘類に変わりました。当時の生活はとても裕福とはいえませんが地域のみならず同じ仕事と行い、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。

祇園丸

だんご

網元 祇園丸

第39号 平成25年4月8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

— キャベツとちりめんのかき揚げ —

材料(4人分) キャベツ(外葉や芯などかたい部分も入れて)3~4枚、ちりめん40g ①(薄力粉3カップ、片栗粉大さじ2、冷水1/2カップ) ②(塩・カレー粉各適量) 薄力粉・揚げ油



- 作り方
- ①. キャベツは5mm幅くらいの食べやすい長さになり、ボウルに入れてちりめんを混ぜ、薄力粉大さじ3をすり混ぜる。
 - ②. ①をさっくりと混ぜて①に加え、ざっと合わせる。
 - ③. 揚げ油をフライパンに2cm深さに入れて180°Cに熱し、②のたねをお玉に半分ぐらいずつ流し入れ、両面を3~4分かけて揚げる。油を切って器に盛り、②を合わせたカレー塩を熱いうちにふる。

海から やっと春らしくなりましたが、朝夕はまだ肌寒い日が続いています。先日、少しではありますが初漁がありました。本格的な漁には、まだ少々時間がかかりそうです。

長男が結婚しました!

昨年10月に長せ志織に子供ができて、今年2月16日に長男哲三郎が結婚し、かわいいかわいい孫と娘がいらべんにできて、盆と正月がいらしよに来たような気持ちです。長男の結婚には前々日から地域の有志、隣組の方々に夫婦円満で末長く腰と落ち着けるようにとの願いを込め、庭先に夫婦石を置く「落ち着き石」の行事で盛り上げてもらい、また当日の披露宴でも、青年会のDVDや、太鼓のはやしにあわせて牛鬼組の牛鬼までもが登場し、お神楽やカラオケでその場を盛り上げていただきました。今までこんなに大勢の方々に支えられてきたのかと思うと、感動で胸がいっぱいでした。長せには「私の結婚式には泣かなくていいよに任せ...?」とひやかされました。



私ども網元祇園丸もかわいい娘と新しい家族を乗せて船出することができました。しかし、まだまだ未熟な私達家族、どこへ向いていくかわかりません。安全に航海できるように皆様のご指導をお願いいたします。

大勢の方々に支えられた結婚式、感無量の思いでした。これから、家族みんなで力を合わせ、うまく世代交代し、地域を盛り上げていきたいと思っております。

PS. お嫁さんは隣の八幡浜市から来ました。名前は「景子」です。よろしくお願ひします。 父: 吉孝