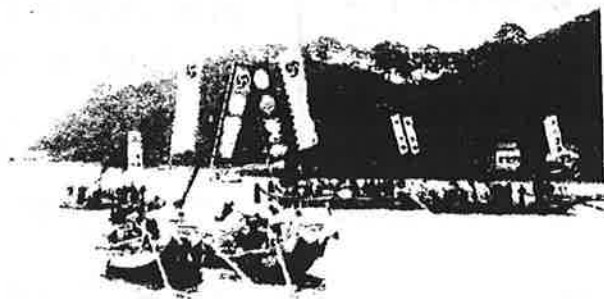


狩浜の昔



この写真は、昭和10年ごろの狩浜の秋祭りの海上渡御の写真で戦地の兵隊さんの故郷の便りを送るために作られたものです。

写真のように狩浜にも松の木が多く生息し、狩浜を象徴するような樹齢何百年もの塔の松とお宮の松があり絵に書いたような風景でした。が、昭和40年ごろ松食い虫にやられいっぺんにして景色が変わってしまい残念で仕方ありません。

これからは、私達の生きる故郷を守り育てていきたいと思っております。

狩浜の里から 狩浜の里の年に一度の秋祭りも
数多くの皆様にお越しいただき、にぎやかに行われ
ました。これから、山も収穫の時期を迎えたいへ
ん忙しくなります。海もしけの日が多く、そのあと
に少しずつの漁がありました。今年もあと残り少な
くなり、ますます寒く忙しくなりますので、
くれぐれもお体にはお気を付けていただき、
良いお年をお迎え下さい。



祇園丸

だんじり

網元
祇園丸

第4号 平成14年11月12日発行

〒797-0113

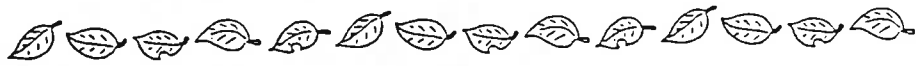
愛媛県東宇和郡明浜町狩浜2-12

TEL 0894-65-0918

FAX 0894-65-0920

消費者のページより

前回お届けしました 祇園丸だよりをお読みいただきました方々より、いろいろなご意見、また励ましのお言葉をたくさんいただき、たいへんありがとうございます。景気の悪い中、皆様方に支えられながら、これからも頑張っていきたいと思っております。よろしくお願い致します。



— ちりめんを作った料理 —

ちりめん炒め

(材料) ちりめん 30g
わかめ (もどして100g)
赤とうがらし 1本
ごま油、酒、
さとう、しょうゆ

(作り方) 1. わかめはもどし、熱湯を回しかけて食べやすく切る。

2. フライパンにごま油大1と赤とうがらしを入れて熱し、香りがでたらちりめんを加えてさっといため、わかめ、酒大1、さとう小1弱も加えていため合わせる。

祇園丸婦人会より

去る10月4日、明浜漁協婦人会主催による海掃除に参加し、引き続き、固型石けん作り、及び粉石けん作りを行い、旧環境について話し合いました。

※粉石けん [固型石けんだけでなく、粉石けんを作る機械を明浜町に購入していただき、家庭での衣類の洗たくに使用しています]

海から

前回 祇園丸だよりでお知らせ致しました ゼンゴ(小アジ)がやっとでき上がりました。



ごだわり

“一口サイズ アジみりん干し”

家の前でとれた小アジをそのまま活かし、加工する程ずつ氷でしめ、一匹ずつ頭と内臓を取り、洗い、丹念に手で開き、中骨を取り除きます。それを添加物を使用していないしょうゆ・みりん・砂糖・酒を使用し、一日かけて干し上げました。

ごだわり

近況報告

11月4日、今年の秋はたいへん早くから寒気が下がり、目の前の鬼ヶ城山(約1,200m)でも40日早い初寒雪がありました。2,3日海は猛烈なしけ日和でした。

～今日の会話～

「今日もがいにしけちよるのう。このしけあがりによめ、漁があるぜよ。」

と、昔からの言い伝えです。

P.S. 11月5日、家の前の海で家族全員でゼンゴ(小アジ)をひきました。子供一人一人の考えや性格がでて、とても楽しい漁でした。