

# 狩浜の昔

狩浜の里から 今年も、例年よりかなり早く梅雨入りしたものの梅雨らしくない、雨が非常に少ない状態が続いています。そのせいか新緑の季節なのに山は色鮮やかでないように思われます。海では、五月に少しの漁がありましたか、つい二、三日前よりとても小さなちりめんかとれ始めています。この漁にぜひ期待したいと思っています。

## 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(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。



# 祇園丸

# だんご

網元  
祇園丸

第40号 平成25年6月19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

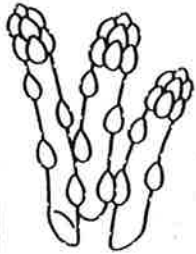
# 今月のおすすめ料理

— じゃこいため —

(材料) 2人分

グリーンアスパラガス 4~5本  
ごま油 小さじ1, ちりめん10g,  
A(砂糖・酒・しょうゆ各小さじ1)

- (作り方) ①. アスパラガスは根本の切った部分の皮をむき、1.5cm長さに切る。
- ②. 熱したフライパンにごま油をなじませ、①とちりめんを入れて中火で1~2分いため、油がなじんだら、Aを順に加えて調味し、汁けがなくなるまでいためる。

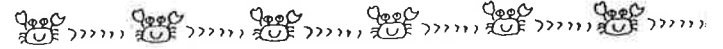


## 海から

先日、ちりめん漁が少しありました。そのちりめんを追っかけてきたのかイルカの群れが入ってきました。船の周りを飛びはねたり、船の横を泳ぐ姿が気持ち良かったです。



# 子供の味覚



生まれたての赤ちゃんが初めて口にしたものの味がその子の味覚の基本になるのではないかと、次男(龍二)が生まれて6ヶ月頃に離乳食といっしょに青汁を飲ませてみました。最初は少し変な顔をしたもののすぐに慣れてほしかがるようになり、飲み過ぎて下痢を起こしたこともありましたが、19歳になった今でも青汁を自分で買って飲んでいるようです。

そして、昨年10月に生まれた孫の誠之介も生後すぐに軽い卵アレルギーがあり、病院で漢方薬とシロップをもらったのですが、シロップを入れずにお湯で溶いて飲ませたところ、最初だけいやがりましたがすぐに慣れ、風呂あがりにはあの苦い漢方薬を自分から進んで飲むようになりました。



また最近「ちりめんモンスターを深せ!!」と題して海の環境や食育の話に東京の小学校や生協に出掛けて行くことがあります。その時いろいろアレルギーの子供がいて、栄養士の先生や調理師の方々のご苦勞を感じさせられました。また、それ以上に子供達が安心して食べられるお菓子があろうかと考えさせられました。

そこで、今回、油も使わず野菜や海藻・魚をそのまま焼けるせんべい焼き機を購入してみました。地域の若いお母さん達が集まって離乳食の頃に本当に食べさせたいせんべいを作って、お互いが助け合えばから子育てができればと願っています。(吉彦)