

祇園丸

元網
祇園丸

第5号 新春 平成15年1月1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



昨年は春のハリセンボン、夏の四ツ目クラゲにと
たいへんはげでした。

このように狩浜の里においても、海をとりまく
自然環境は変化してまいりました。これも地球
温暖化等の影響でしょうか。

今年は、もう一度自然環境を見直し、“海づくりは
山づくりから”と言われるように農業と漁業が力
を合わせて明浜町の自然環境を守り育てていま
いたいと思っております。また、消費者の方々にも安
全でおいしい生産物を供給し、そこに生きる人の
義理・人情・文化までお伝えできるような環境
づくりに努力したいとスタッフ一同思っておりますの
で今年も網元祇園丸をよろしくご願い申し上げます。

祇園丸婦人会より

昨年は石けん作り、漁協主催の海岸清掃にも
参加してまいりましたが、今年も昨年に引き続き、
環境を守るために積極的に石けん作りを行い、
地域と協力し合いながら海を守る運動を行っ
ていきたいと思っております。

消費者のページより

★今回のおすすめ料理★

レタス・きゅうり・トマト・ハムの上にお好みの
ドレッシングとちりめんを加えて混ぜて食べる。
※神奈川県のア部様よりお寄せいただきました。
ありがとうございました。

狩浜の昔

昔、漁師の正月行事は旧暦で行われていました。
旧正月の2日には1年間の豊漁と安全を祈って
網子全員で船にのり、祝初め行事を行い、お
祝いします。また、4日頃より「大糾いの行事」と
いって、ロープがなかつたので1年間使用する籠
網を網子全員で1週間ほどかけて糾ったそうです。
これがまた、たいへんな行事だったそうです。そ
の仕事を終えたあと、海の神様、和霊神社（宇
和島市）に初参りに行き、その夜はにぎやかに
酒を飲んで過ぎたそうです。今ではロープ
になつたので大糾いの行事はなくなりましたが
祝初めだけは行っています。

海から

前回企画しましたアジみりん干し、おかげ様で大好評でした。一匹ずつ作っているうちに原材料にこだわりを持ち、安全なものを使用するようになりました。

(原材料)

本みりん : (株)角谷文治郎商店の(蒸したもち米と米こうじを本格焼酎と混ぜ合わせ、一年以上長熟して自然にできる)三州三河本格みりん。

醤油 : 遣伝子組換えてよい国産丸大豆と小麦、天日塩、鈴鹿山系伏流水を使用し、三年熟成した丸中醤油。

酒 : 地元の宇都宮酒造「千鳥」の純米酒。

砂糖 : 鹿児島、沖縄などに産するさとうきびを原料にした花見糖。

そのようなわけで材料にこだわったほど足が出てしまいましたが、皆さんに喜んでいただき、たいへん楽しい企画をさせていただきました。これからも安全とおいさにこだわり、皆様方に珍しいものをお届けしていきたいと思います。





近況報告

みりん干しにした残りの小さいゼンゴをゆで上げて天日で干してゼンゴだしにしようと思っております。ゼンゴのだしは苦みがなく上品なだしが得られます。

水温もずいぶん下がり、ちりめんの漁はとても少なくなりました。

12月21日。

祇園ちりめんの

できるまで    



原魚の漁獲

パッチ網といって2隻の船で網を引っぱって漁獲し、原魚を氷づけにして運搬船で持ち帰ります。

洗浄

原魚を水道水を使って水洗いし、表面の汚れ、油分を落とします。



煮沸

塩分調整をした海水を100℃に沸かし、約1~2分間ゆで上げます。

冷却

ゆで上がったちりめんを脱水機・扇風機にかけて水分をとり、冷却して釜上げちりめんを作ります。





天日乾燥

釜上げちりめんを夏場2時間程度、冬場3~4時間程度で干し上げます。

冷却

干し上がったちりめんを-5℃の冷蔵庫に入れて保存します。

選別-1

風力選別機を使って、ちりめんの粉等とぼします。



選別

ピンセットを使用し、目視選別を2回行い、イカ・タコ・太刀魚・異物等を取り除きます。



袋詰め・箱詰め



冷蔵

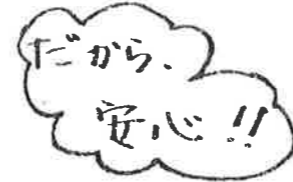
包装したちりめんを-7~-10℃の温度で冷蔵保管します。

出荷

※ 以上のような工程で作ることにより、次のようなこだわりちりめんができて上がります。

網元祇園丸のこだわり

- ・ちりめんの鮮度 漁獲から加工まで一貫生産だから鮮度が最高!
- ・天日干し 完全な天日干しであり、風味は最高の仕上げ!
- ・天然風味そのまま 漂白剤・添加物などの使用一切なく天然の風味そのままの仕上げ!
- ・塩分 天然にこだわり、塩分も極力控えています。ちりめんに弾力性があります! また、海水を使うことによりミネラルが豊富でにかみがなく、まろやかな味に仕上がります。



ちりめんの栄養

ちりめんと言えばカルシウム。魚を丸一匹食べられるちりめんは、カルシウムの代表格「牛乳」と比較しても牛乳の約5倍以上のカルシウムがあるそうです。また、コレステロールを下げるEPAがふんだんに含まれているので女性に人気の健康食品の一つです。