

狩浜の里から

今年、桜の花が昨年より一週間ほど遅れ、四月三日の花見には、ちやうど見頃を迎えましたが、その桜も葉桜となり山の木枝は新芽の時期となりました。五月に入り、昼間は浜風が磯の香りを運び、風の止まる朝夕には段々畑のみかんの花の香りで狩浜の里は甘い香りで満たされ、江事の疲れをいやし、心安まるひとときです。皆様、香りをお届けできないのが残念です。



昔の江の狩



昭和40年ごろのちりめん漁の風景

昭和35年ごろまでは、今回ご案内したほうたれ漁が主で、夜は沖(ほうたれ漁)に出て、昼は山(さつまいも・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、山は稲穂畑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、地域の人々で同じ仕事をし、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・人情たっぴりで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

だより

元網

祇園丸

第6号 平成15年5月15日発行

〒797-0113

愛媛県東予郡明浜町狩浜2-12

TEL 0894-65-0918

FAX 0894-65-0920

消費者のページより

Q. 春と秋のちりめんの違いは？

A. 春のちりめんは はすじ(大まき)が小さく、色が少し黒く、見かけは悪いですが弾力性があり、味は小まきながらもしっかりしています。小まきなので春のちりめんは、塩分を極力控えています。

春のちりめんと比べると秋のちりめんは はすじも大きく 透き通ったような白さがあり、とてもきれいになります。味は大きいぶん甘味もあり一匹一匹の味がわかります。

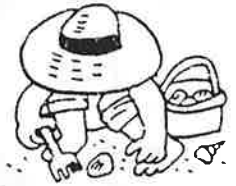


* おすすめレシピ *

春のちりめんは、なんといっても砂糖じょうゆ(砂糖+しょうゆ+酒を各少々)でまぶして、あつあつのご飯にかけてどうぞ！お酒を飲んだあとのお茶漬けがわりに、また忙しいお母さんの朝食の一品に最高！皆さん、ぜひお試しください。

海から...

今年はずいぶりに子供達が春の大漁に瀬干刈りに出かけ、あさり貝やひじきを取りました。あさり貝はみそ汁にし、家族でいただきました。また、ひじきはゆでて乾燥し、皆様の所に今年初めての磯の香りをお届けしたいと思っています。



近況報告

"お待たせしました！"

2年続きの異状な不漁で四苦八苦していましたが、今年はずいぶんからまじの風(南風)が吹き、海水も濁り、水温の上昇と共にちりめんがとれ始め、久しぶりに活気

何と、浜一面を天日干しのちりめんのじゅうたんをしまつめることができました。ここ数年ぶりの大漁だったので、体がなまな私達にはうれしい悲鳴の毎日でした。このとれたて新鮮な

ちりめんをお届けします。この頃のちりめんは はすじ(大まき)は小まきで色は黒いですが、弾力性があり、とても上品でかむほどに味が出てきます。はすじが小まきなので極力塩分を控えて製造しておりますので、そのまま酒の肴や酢物・炊き込みご飯に最適です。

