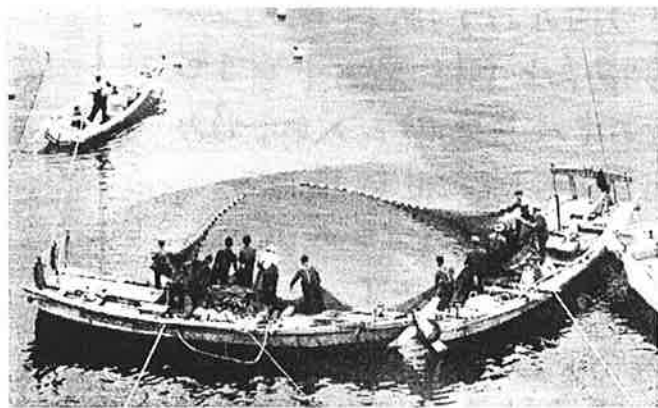


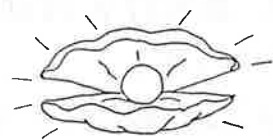
狩浜の昔



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 山は柑橘類に変わってきました。
当時の生活は とても裕福とはいえませ
んでしたが 地域のみんなで 同じ仕事
を行い、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・
人情たっぷりでも 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。

狩浜の里から 五月に入り、水温が十九度から二十度になって
くると狩浜の里では 真珠の核入れ作業が行われます。核入れ
作業は、人間の外科手術と同じで、アコヤ貝のコンディションに合わせて
行われ、とても神経を使う細かな作業です。以前は三月
から七月頃まで行われていたのですが、核入れ前の母貝
が弱くなったことや環境の変化などで、今では水温の
最も良い時期に短期間で行われています。



祇園丸

だんご

元網
祇園丸

第7号 平成15年6月16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

- Q. ちりめんを長期保存する場合はどのようにすればいいですか？
- A. 1回に使用する分ずつ小袋(市販のジッパーが付いているもの)に小分けして冷凍保存するのがよいです。ただ、冷凍してしまうと多少風味が損われると思いますので、お早目にお召し上がりいただくことをおすすめします。

愛媛県の
藤原様より

★今回のおすすめ料理★
ちりめんと卵を器の中でませ、その中へ片栗粉を入れ、好みの固さにして油で揚げる。カリッとして、お弁当のおかずに最高! だそうです。

※たくさんの料理方法をいただきました。次回に掲載させていただきます。次回に掲載させていただきます。

近況報告

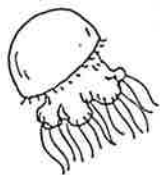
"アッ! 痛い!!"
先週の日曜日に男組(父:吉考、長男:哲三郎・高3、次男:龍二・小3)の3人でおにぎりを持って裏山におのれぼえ(自然にはえた)の山椒の実を採りに行きました。皆さんは山椒の木を知っていますか? 山椒の木は枝にトゲがあって、それが頭や体、手に刺さるととてもやっかいは木です。それでも、ふんとかかんとか言いながら採りました。

前回の祇園丸だよりでお知らせしましたように今年はいよいよ大漁で小ぶり(小すめ)のちりめんがとれたので、この山椒の実で"山椒ちりめん"を作ってみようと企画してみました。



海から

6月に入り、鰻のほうも少なくなり、はすじも大きくカエリに変わってきました。湾の中ではカエリ(3~4cm)から小羽(5~7cm)・中羽(8~9cm)ぐらいのものになり、朝晩などは雨が降るとまのようになっています。残念ながらこの位の大きさになると、ちりめんと同じ漁法ではとれなく、地引き網や夜、集魚灯を付けての四ツで網になります。ところで昨年の夏に瀬戸内から



宇和海にかけて水クラゲが異常発生したことをお知らせしました。このことについて広島大学の調査結果が出ました。それによると、異常発生の原因の一つは護岸工事を行ったことで砂浜がなくなり、クラゲが打ち上げられる場所がなくなったこと、岸壁ができたことでそこにクラゲがくっつき、繁殖する場所が増えたということです。このように、人間の利便性のために自然のサイクルがくずれたり、また砂浜がなくなったことで海を浄化する作用が失われたことなど非常に残念に思います。

海から見た景観もコンクリートの壁ばかりです。自然を残すためにも必要のない工事だけはやめてもらいたいものです。