

祇園丸

だんご

網元 祇園丸

第49号 平成28年2月12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

狩浜の昔



昭和40年頃のちりめん漁の風景

昭和35年頃までは、ほうたけ漁が主で夜は沖(ほうたけ漁)に出て、昼は山(さつまいも・麦・梨)で生計を立てていました。が、この頃を境に海は昼間のちりめん漁や真珠漁類などの養殖漁業に、山は柑橘栽培にと変わってきました。当時の生活はとても裕福とは言えませんでした。が、地域のみんぼで同じ仕事を行い、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・人情たっぷりです。とても心豊かな地域です。今もその気持ちは受け継がれています。

狩浜の里から 穏やかな日知り続きの年明け
でした。が、一月下旬には何十年ぶりかの大雪で、二十センチ程の積雪がありました。家の窓から見る銀世界に心を洗われました。子供の頃にはよく雪が降ると山にそり遊びに出かけ、屋根から伸びたつららを取って遊んでいました。これも地球温暖化のせいなのか、あの頃に比べるとずいぶん暖かくなつたように感じます。



今回のおすすめ料理

— 白菜のパリパリサラダ —

材料 (4人分)

- 白菜 (柔らかい部分) 1/2コ分 (250g)
- ベーコン 5枚 (50g), ちりめんじゃこ 50g,
- 柿の種 あられ 5g, バターピーナツ 5g
- しょうゆ, 砂糖, 酢, ごま油, サラダ油

- 作り方
- ①. 白菜は細切りにし、氷水に5分間ほど放してパリッとさせ、ザルにあけて水けをきる。ベーコンは細切りにする。
 - ②. 柿の種 あられとピーナツをポリ袋に入れ、包丁の背でたたいて細かくつぶす。
 - ③. ボウルにしょうゆ, 砂糖 各大さじ2, 酢大さじ3, ごま油大さじ1を混ぜ合わせる。
 - ④. フッ素樹脂加工のフライパンにサラダ油大さじ1を入れて熱し、①のベーコンを弱火でいためる。カリカリになり始めたらちりめんじゃこを加え、ベーコンがカリカリになるまでいため合わせ、③のボウルに加える。
 - ⑤. ①の白菜を器に盛り、④をかけ、②を散らす。

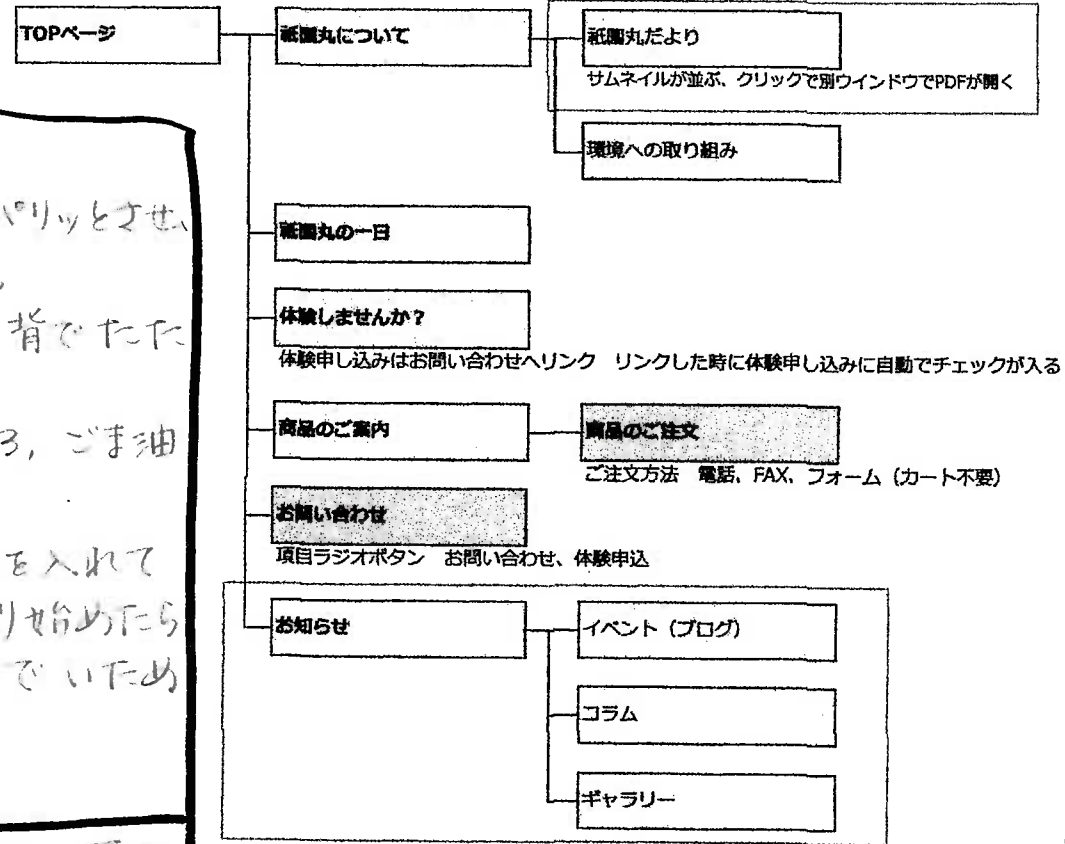
中心の部分は、甘くて柔らかいから生で食べてもおいしい！ できるだけ細く切り、氷水でパリッと！



<ホームページを開設しました>

網元 祇園丸 サイトマップ

□ お客様が投降できる形に
 ■ フォーム



近況報告

先日、旧の正月2日(29)に一年の豊漁と安全を願って網子全員で祝初めの行事を行い、お祝いをいたしました。例年ではこの日になると2月の白海とって、一年中で一番海が澄んで透明度が上がり、魚は冬眠の時期となります。が、今年は年末からの漁が少しずつ続き、2月に入ってすぐに1日だけ大漁の日がありました。本当に気候の不順を感じます。13日からは東京の生協や小中学校、特別支援学校に食育の授業にと懐かしい毎日を送ります。3月に入るとすぐに春の漁の順備が待っていますが、気合いを入れて還暦の年に向けぬよう頑張りたいと思っています。 "あ〜、もう還暦だ..."

ホームページアドレス

<http://gionmaru.com>

これまでの活動やこれからイベントなどをホームページで紹介、情報発信していきたいと思っております。また、皆様方との情報交換のパイプ役として楽しく運営していきたいと考えています。何分慣れぬもので焦らず行っていきたいと思っておりますので、よろしく願います。