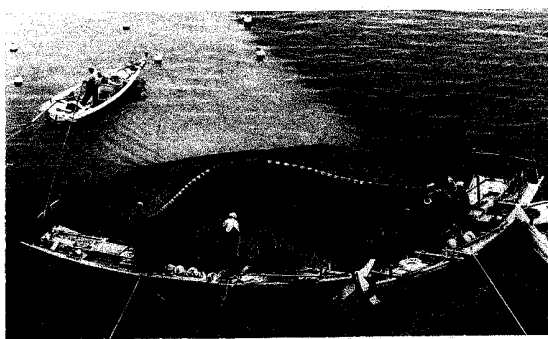


狩浜の里から

先週の日曜日にも舞い込んだ、舞い込んだ、福の神が舞い込んだ。この元日は掛け声といっしょに子供達が各家を回ってくれました。この「お亥の子さん」の行事もせの子を入れてわずか五名でしたが、自主的に中学生が参加し、手伝ってくれたようでした。先日地区運動会も閉校になったものの小学生から高校生も参加し、地区あげの「ぎやかな運動会」でした。こうした子供達の姿を見ていると頼もしく、元気をいただきました。私達大人も負けられません。

昔の浜狩



昭和40年頃のちりめん漁の風景

昭和35年頃までは、ほうたれ漁が主で夜は沖(ほうたれ漁)に出、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、山は柑橘栽培へ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が、地域のみんはで同じ仕事を行い、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、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。

祇園丸

だんご

元網
祇園丸

第48号 平成27年11月2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

今回のおすすめ料理

— ちりめん と キャベツ の パスタ —

材料 (4人分)

- スパゲティ (細めのもの) 300g
- キャベツ (大) 2枚, にんにく 2片
- 赤唐辛子 2本, アンチョビ 大さじ 1
- ちりめん 30g, オリーブ油 1/4カップ
- 塩・こしょう

- 作り方
- ①. キャベツは手で大きめの一口大にちぎる。
 - ②. にんにくはみじん切り、赤唐辛子はへたを切り落として種を除く。アンチョビは細かく刻む。
 - ③. 鍋にたっぷりの湯をゆわいて多めの塩を加え、スパゲティをゆで始める。
 - ④. フライパンにオリーブ油とにんにく、赤唐辛子、アンチョビを入れて火にかける。香りが出てきたらちりめんを入れ、うすく色づき、香ばしくなるまで炒める。
 - ⑤. スパゲティがゆで上がる少し前にキャベツを入れてひとゆでし、ざるにあげる。ゆで汁もとっておく。
 - ⑥. ④にスパゲティとキャベツを入れ、ゆで汁少量を加えて炒め合わせ、塩・こしょう各少々で味をととのえる。

無事に生まれました!

お腹に宿った小さな命は、たくさんの人を支えられ、7月30日に力いっぱい産声をあげて生まれてきてくれました。真っ赤っかな顔で「フンギャー、フンギャー」と全身全霊で泣く姿に、言葉では表せない感動とこんなに大きな赤ちゃんがお腹にいたのかと驚きました。

夜泣きで寝不足の日々が始まると覚悟していましたが、そんな心配はよそにととてもよく寝る子で、夜泣きをしたのは最初の頃だけでした。夫もよく寝る子だったそうなので、夫に似たのかなあ...? 最近はおやすみと大きな声でケラケラ笑ったり、自分の手をじっと眺めて口までもっていたり新しい発見と喜びの毎日で、1日1日があ、という間に過ぎていきます。みんなに可愛がってもらい、感謝の気持ちでいっぱいです。名前は「美緒」と名付けました。どうぞよろしくお願いいたします。(景子)



今年を振り返って

各地での火山の噴火から、地震に台風、大雨と自然災害や異常気象を感じさせられました。私達自然相手の仕事として、漁においても今年は春の漁が少なく、秋になってやっと少しとれましたが、今までにない不漁の年となりました。が、新しい事も考えながらこのような不漁期を乗り越えられるよう頑張りたいと思います。

近況報告

10月は例年になく穏やかな天気ばかりで、11月に入ってもあまり荒れた天気にならず、大きなおすすめちりめんが少しずつ揚がっています。海には、やはり季節に応じて風が吹いたり荒れたりしたほうがいいのか...ですが...