

狩浜の里から

秋祭りも終わリ、すがすがしい

秋晴れが続いておりますが、朝晩は冷え込み、昨日

こたつを出しました。今、長男はアジ釣リにはまっています。

先日、私の誕生日には、娘と二人で刺身を作って

プレゼントしてくれました。五人の孫達に囲ま

れて、幸せな一日でした。焼酎もうまかった。(笑)



狩浜の昔



昭和40年頃のちりめん漁の風景

昭和50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(たつまいも・栗・梨)で生計を立てていました。が、この頃を境に海は屋敷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でした。地域のみんはで同じ仕事をし、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・人情下っぶり。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

網元 祇園丸

第59号 令和元年11月11日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町狩浜1-217-1

(TEL) 0894-65-0918

0894-89-1683

(FAX) 0894-65-0920

(Email) info@gionmaru.com

http://gionmaru.com

今回のおすすめ料理

— ジャコピーマンツツめ —

(材料) 2人分

ピーマン4ヶ, ちりめんじゃこ20g,
ごま油小さじ1, ④(酒小さじ1,
砂糖小さじ1, しょうゆ小さじ1/2)

- (作り方) ①. ピーマンは千切りにする。
②. フライパンにごま油を入れて中火で熱し、ピーマン、ちりめんじゃこを入れて2~3分炒める。
③. ピーマンがしんなりしたら、④を入れ、水分がとぶまでツツめる。

父と家で着取れた幸せ

3年程前より、「レビー小体型認知症」を患った父は、ちょうど1年前より、無茶々園の施設「百姓一輝」^{みえと}海星のデイサービスを利用させていただいていた。そして、半年程前より急激に認知症が進み始め、今年の9月中旬頃より、とうとう自分で食事をする事も、自分で歩くこともできなくなってしまい、家での介護が難しくなっていました。そして、家の仕事の都合や母も高齢だったため、無茶々園の施設「めぐみの里」でお世話になることになりました。

そんな時、医師から今後のことを問われましたが、妹と私達家族で相談した結果、延命治療も何もしない、自然な形で最期を迎えてあげよう決めました。そして、勝手はお願いで、最期は家で着取りたいという私達家族のわがままを



快く聞き入れて下さり、また細かい配慮までしていただき、施設の方々には感謝の気持ちでいっぱいです。

父は、家に連れて帰ったその日の夕方、私達家族に着取られ、眠るように静かに息を引き取りました。点滴も何もしない、正に草木が枯れるように人生の幕を下ろすことができた父は最高に幸せだったと思います。そして、また苦しまない、穏やかな表情の父を見送ることができた私達家族も幸せでした。

このような着取りができたのも、施設の方々を始め、診療所の先生・看護師の方々の支えがあったからだだと心から感謝しています。本当にありがとうございました。P.S. お通夜の夜、施設の方より「修了証書」と書かれた冊子を手渡されました。それは、この1年間施設での父の生き生きとした笑顔の写真集でした。細かなお心遣い、本当にありがとうございました。

今年を振り返って 今年も台風19号、その後の大雨による災害が全国各地で甚大な被害を引き起こしました。今年こそは災害のない年を...と願っていましたが、ますます台風の大型化が進み、これからは災害を覚悟しなければならぬ時代になったのかと思います。屋根の取れた家、泥だらけになったリングや野菜なども見ると、とても悔しくてなりません。被害に遭われた皆様には心よりお見舞い申し上げます。海においては、サンマ漁の激減に続き、私達の所では夏場の真珠養殖稚貝のへい死、ちりめん漁の減少など、大きな不安材料の残った年となりました。そんな中、昨日の令和の天皇即位のパレードを見ながら、せめてもの明るく心知む行事であったかと思えます。日本人の優しさを見たようでした。令和の時代が良くなるよう、災害にも負けず、頑張っ頑張って努力していきたいと感じました。