

祇園丸
だんご

網元
祇園丸

第60号 令和2年6月22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

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(まつまいも・更・架)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。地域のみんぼで同じ仕事をし、と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。

狩浜の里から 新刊エコーナウイルスの感染拡大により、地域活動も停滞しておりますが、やっと少しずつではありますが、活動できるようになりました。今後を楽しみにしています。これから一人一人ができることを努力しつづけて、また各々の意識で解決していかねばならないと思います。



今回のおすめ料理

梅じゃんご飯

(材料) 温かいご飯 茶碗2杯分
2人分 梅干し1個、ちりめんじゃこ
40g、しょうゆ小さじ2

- (作り方) ① 梅干しは種を取り除き、ペースト状になるまでたたく。
② ボールにご飯、梅肉、ちりめんじゃこ、しょうゆを加えてまったり混ぜ、器に盛る。

追伸...

海においては全国各地で真珠、稚貝の大量への死やひじき・わかめ、のり等の不漁の問題についても、海が全国につばかっているように漁業者同士が協力し、助け合いながら生きていかねばならない時代になってきたのかと強く感じます。

「先人達に感謝」

昨年10月に先代を亡くし、また海のほうも過去に例がないくらいの不漁を経験いたしました。昔は近海でも産卵・孵化し年間を通じて漁がありました。近年では鹿児島県付近で産卵・孵化したちりめんが黒潮にのってやってくるのが主流となり、漁期も短く、短期集中型になってきました。そのために黒潮が豊後水道や宇和海に入らないと不漁の原因となり、反対に高知県など太平洋側は大漁になる傾向にあります。

不漁により、昨年完成した加工施設の運用も厳しい状況になり、そのよう話をしていると、先代からの50年以上前から付き合いのある隣の電気屋さん(魚群探知機等を取り扱っている)が、高知県安芸市の漁師さんを紹介していただきました。また、先代からの40年程の付き合いのある高知県の釜屋さん(機械を落るばらちりめんまで、安芸のちりめんを日本一の産地にした!)という思いでHACCP認定の製造ラインを作り、現在ちりめんの製造を行っているカクボ「FACTORY」にその話を相談したところ、「祇園丸さんが困っているのであれば、ぜひ祇園丸さんと同じ製造工程(塩分濃度等)で作しましょう!」と、たいへん快い返事をいただきました。先代からの長い付き合いと信頼関係が結び付き信用の大切さを改めて感じさせられました。

このようなつばかりの中で加工品作りができることをたいへん幸せだと感じ、まだまだ駆け出しですが、加工品作りに精進していきたいと思っています。今のところ商品開発は少しずつ進んでいます。コロナウイルスの拡大で営業活動もままならず、厳しい状況となっております。か、多くの皆様方のご支援に心じゆよう、また先人達の思いに負けぬよう、スタッフ一同一丸と頑張ってまいります! 感謝♡

