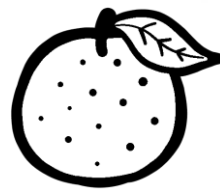


狩浜の里から 文化庁の文化的景観に認定された

神社の修復建て替え、またコロナウイルスのため今年  
の秋祭りは中止となりました。その他の行事も中止  
せざるを得なくなり、淋しい一年でした。この先のコロナ  
ウイルスがいつまで続くのか不安で  
なりません。そんな中、例年通り  
みかんの収穫は最盛期を迎えて  
います。



## 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、この頃を境に海は魚網  
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。

# 祇園丸

# だんご

網元  
祇園丸

第61号 令和2年11月24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

— じゃん入りマヨ卵焼き —

(材料) 4人分 卵3ヶ, マヨネーズ大2,  
白こしょうツツ, 長ねぎ5cm,  
ちりめんじゃん大3, サラダ油大1

- (作り方) ① ネギは粗みじん切りにする。  
② ボウルに卵を割りほぐし、マヨネーズを加えて混ぜ、こしょうを加えてサッと混ぜる。  
③ 小さなフライパンに油を熱し、②を一気に流し入れ、半熟状になってきたら、①のねぎ、ちりめんじゃんを散らし、サッと焼く。

※ フライパンは18cmのものが形を整えやすいです。

※ サラダ油の代わりにバター大2で焼くとリッチな風味が加わります。

“新型コロナウイルス”今年2月に中国の武漢で新型コロナウイルスが流行し始め、10ヶ月たった今も収束の気配をみせません。愛媛でも10日程前より毎日のように感染者が出ています。もう、いつ・どこで

# 「新商品紹介」

前回の「祇園丸だより」でお伝えいたしましたように、先人達の古くからのお付き合いと信頼関係の中で念願の加工品5種類ができました。今回それに合わせて、10年程前からお付き合いさせていただいておりました迫田デザインさんにパックデザインをお願いしたところ、祇園丸のイメージからちりめんの4文字を良寛さん(良寛和尚: 1758年 新潟県に生まれ江戸時代後期の僧侶です。)の書からいただいたそうです。本当にありがたい話でした。

また加工においても川久保ファクトリーさんから商品の衛生管理や開発について、高知県技術センター食品特別支援員をされていた野村先生もご紹介いただき、ご指導いただいております。



このように多くの方々に支えられながら進められることをたいへん幸せに思います。今後も人とのつながりを大切にして、その好意に報いられるように精進してまいります。

## 追伸

今回加工を進める中で、ちりめんをゆで上げる時に海水と水道水を使っていましたが、少しでも雑菌の少ない地下海水を使用しようと思い、自分で突き井戸を掘り、今地下海水の水質検査に出しています。改めて重金属類に関しても検査中です。来年からはこの地下海水を利用し、その海水を利用した商品開発も

!! だれが感染してもおかしくない状態です。考えています。  
!! 自分でできる予防はしっかりとする! これしか手立てはありません  
!! よね、皆さんもどうぞお気を付けてお過ごし下さい。