

狩浜の里から

今年の梅雨入りは例年に

なく早かったものの、今のところ空梅雨といったところ、過ジしやすい毎日が続いています。

これから後半の雨とその後の暑さと

台風シーズンが心配です。終息の目処

が立たないコロナウイルスには充分

お気を付け下さい。

昔の浜狩



昭和40年頃のちりめん漁の風景

昭和50年頃までは、ほうた水源が主で、夜はつ(ほうた水源)に出、屋は山(つないも・夏・梨)で生計を立てていました。が、この頃を境に浜は屋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でした。地域のみならず同じ仕事をし、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、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62号 令和3年6月15日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町狩浜1-27-1

(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

— たらすとじゃこのレンジ煮 —
(材料) 2人分

たらす 2個(約200g), ちりめんじゃこ30g,
しょうが $\frac{1}{2}$ かけ, 塩, しょうゆ, みりん

(作り方) ①. たらすはへたを落として縦半分に切り, 皮目に2mm間隔で斜目に浅く切り込みを入れ, 長さを半分にする. 水にさっとくぐらせ, 水けを拭く. しょうがはせん切りにする.

②. 耐熱のボールに水1カップ, 塩小さじ2, しょうゆ, みりん各小さじ1を入れて混ぜる. たらす, しょうが, じゃこを加え, ラップをかけて電子レンジで7分加熱する.

海の環境

昨年の高水温のせいか, 三重県や全国各地でヒジキの収穫量が激減している産地が出ております. また, のり養殖においても愛媛県では貧栄養化のせいか, 品質が低下し, 収穫が難しくなっております. 私達の所でも6年前から行っていたヒジキの自生栽培も今年は根付まはしていたものの, 1月から成長せず激減しました.

また, 兄が行っている真珠養殖も全国的には稚貝のへい死により, 真珠生産者にも大きな不安がのしかかっています. このような状況の中で, 昨年より佐藤真珠が高知大学の平岡先生の指導の元, 協同研究で, スジ青のりの陸上養殖を手掛けることになりました. 生産したものを私共の加工場を使って加工(粉碎・袋詰め)することを行い, 新しい事業を展開することになりました.

今回の企画には間に合いませんでしたが, 次回8月頃より皆様にご案内させていただきたいと思っております.

※尚, 先日瀬戸内海の環境基準の見直しが行われました. 栄養豊富な力強い海になることを願っています.

<今年の春の漁>

今年の春の漁は3月中旬より始まり, 大きい漁ではなかったものの例年になく長く2か月余り続き, ほっと一息つくことができました. ただし, 漁の始まりは小さいものから順番にとれ, 大きくなって終わりを迎えますが, この数年突然, 中位の大きさからとれ始め, またウルメいわしやカエリなどが混じる不安定な漁の形態になり, 予想がたちにくくなっています.

<近況報告>

春の漁が終わり, 5月は山椒畑の草刈りや収穫に追われ, 今はお中元の準備や夏の漁に向けての機械の整備などを行っています.