

祇園丸

だんご

網元
祇園丸

第64号 令和4年2月28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35年頃までは、ほうたれ漁(カクタイワミ)が主で、夜は沖(ほうたれ漁)に出て、昼は山(サツマイモ・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でした。が、地域のみんたはで同じ仕事を行い、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・人情たっぴりで、とても心豊かな地域です。今もその気持ちを受け継がれています。

狩浜の里から

今、狩浜の里では黄色い菜の花が咲き、少しずつですが春の気配が感じられるようになりました。早いもので、新年を迎えて、早くも2月が過ぎようとしています。今年の冬は、雪こそ積もらなかったものの、とても寒い日が続きました。山ではみかんの収穫も終わりに、ほっと一息。今は一休みといったところですよ。



今回のおすすめ料理

— じゃんとにんにくのかりかりチャーハン —
(材料) 4人分

ちりめんじゃこ60g, にんにく4かけ, ねぎ $\frac{3}{4}$ 本,
卵2ケ, ご飯 茶碗6杯分, サラダ油, 塩,
塩, しょうゆ, コショウ

- (作り方) ①. にんにくは薄切りにする。ねぎは粗みじん
に切る。ボールに卵を割りほぐす。
- ③. 中華鍋にサラダ油大さじ2を入れて弱火で
熱し、ちりめんじゃこにんにくを炒める。
にんにくがきつね色になり、ちりめんじゃこが
かりかりになったら取り出す。同じ中華鍋に
サラダ油大さじ1をたして強火で熱し、卵を
入れて大きく混ぜながら炒め、半熟状に
なったら取り出す。
- ④. 再びサラダ油大さじ1をたし、ねぎの $\frac{3}{4}$ 量を
炒める。全体に油がなじんだら、ご飯と
卵を加えて炒め合わせる。塩小さじ $\frac{3}{4}$,
しょうゆ小さじ1, 酒小さじ2, コショウ少々を
入れて味をととのえ、ちりめんじゃこにんにく
の各 $\frac{1}{2}$ 量を混ぜ合わせて器に盛る。
上に残りのねぎ、ちりめんじゃこ、にんにくを
散らす。(熱量 502kcal; 1人分)

* じゃこのうまみとにんにくの風味が食欲をそそります。
しょうゆの焦げた香りもポイントです。

感謝 ～ありがとう～

昨年7月28日に、朗らかにいつも笑っていた認知症の
母(喜美子)が90歳で亡くなりました。その母を看取り、年末の
12月28日に父(文雄)が96歳で永眠しました。何度も大病を
患った父でしたが、夫婦二人三脚で仲良く最後まで力強く
生きてくれました。

そんな中、二親とも自宅で看取りができた
ことをたいへんありがたく思っています。また、
施設、病院関係者の方々の協力と、暖かく
見守ってくれた兄家族や多くの周りの人達に感謝しています。
父も母も幸せな人生ではなかったかと思えます。そんなことを
少しずつ考える年齢になってきました (吉彦)



近況報告

春を感じるようになり、耕作放棄地を開墾
し、山椒の苗と生姜を植えるための準備を行いました。
山椒はもう十数年になります。いろいろな場所に植えて
きましたが、なかなかな思うようにはならず、苦戦の連続です。
一切消毒もせず、有機農法で育てることの難しさをひしひ
しと感じています。今度こそは土地改良から行い、イシ
シ対策も万全に行ってみました。3年後が楽しみです。

海から

今年は海水温がなかなかな上がりそうもなく
春の漁が少し遅れるのではないかと感じています。船や網
の修理、自動釜の点検・整備も終え、魚がくるのを待て
ています。"早く来い! 来い! ちりめん漁" ㊦