

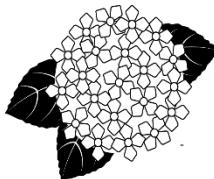
狩浜の昔



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(カタクティウニ)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、山は柑橘栽培などへと変化してきました。当時の生活はとても裕福とは言えませんでしたが、地域のみんなで同じ仕事を行い、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、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　四国地方は例年より八日遅く、十三日に梅雨入りが発表されました。二週間先までの予報では、雨はあまり降るようにならず、今年は空梅雨かも…？ 山では先月までみかんの木に白い花が咲っていましたが、今はわずか一センチ位の実を付けています。



祇園丸

網元
祇園丸

第65号 令和4年6月17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

—じゃこ入りマヨ焼き—

(材料) 4人分

卵 3個、マヨネーズ 大さじ2,
白ニンニク 少々、長ねぎ 5cm,
ちりめんじゃこ 30g、サラダ油 大さじ1

(作り方) ①. ねぎ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、ニンニクを加えて、さらに混ぜる。

③. 小さめのフライパンに油を熱し、②を一気に流し入れ、大きく混せて半熟状態になると、①のねぎ、ちりめんじゃこを散らし、サッと焼く。

—豆苗のじゃこ炒め—

(材料) 2人分

豆苗 100g、ちりめんじゃこ 30g、にんにく 1片、
ごま油 大さじ2、酒 大さじ1、
しょうゆ 小さじ1、塩 少々

(作り方) ①. 豆苗は根の部分を切り落とし、4cm長さに切り、水につけてパリッとする。にんにくはみじん切りにする。

②. フライパンにごま油を入れ、にんにくを香りが出るまで炒め、豆苗・ちりめんじゃこを加えて強火で炒め、酒・しょうゆ・塩で味をととのえる。

海から

8年前から環境活動の一貫として、ヒジキの自生栽培を行ってきました。今年は例年になくうまく成長し、加工品として山椒とヒジキの佃煮を試作してみたところ、いろいろな方々からますますの評価をいたしました。本格的に商品化を目指すことにしました。今は細菌検査や成分分析などの検査に出しています。またご連絡させていただきますので、よろしくお願ひします。

また、8年前に何もなかった護岸にヒジキの精子と卵子を付着させ、自生栽培を始めました。最初の5年間は成長が悪かったものの着実に増えていました。その課程の中で島山重鶴先生（森は海の恋人）の鉄の理論を生かし、フルボ酸鉄を発生させるために鉄鉱石を設置して、栄養素として、肥料（魚のエサ）をまいだりました。が数年前には全滅かと思っていたが種が残っていたのか今年はこのように収穫できるまでに成長しました。改めて自然の力強さを感じることができました。

自然の中では、人間の力は微々たるものですが、今後も環境活動を続け、海を守り育てていければと思います。少しずつですが、SDGsにも参加していくたいと考えています。



近況報告

今年は水温の上昇が遅れ、海全体が1ヶ月程遅くなりました。それに伴い、魚も4月の中旬より始まりましたが、春の漁期が短く、例年より減少しました。※先日、カエリ小羽（体重5cm位）が捕れたので魚醤を試験的に作るために塩漬けにしてみました。