

将浜の昔



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、地域のみんぱで同じ仕事をし、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。

将浜の里から 昨年七月から一年間かけて完成した

春日神社の解体修復工事(本殿を除く)が終わり、今年はずれいになった神社で盛大なお祭りが執り行われ、その余韻

の中、農作業や漁業に勤しむはずでした。が、残念ながらコロナの影響で中止となり、何やら気合いの入らない年末となりました。

来年こそは盛大なお祭りを願っております。

今は、みかん畑もオレンジ色に色付き、

収穫真っ最中です。



祇園丸

だんご

網元
祇園丸

第63号 令和3年11月2日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町将浜1-217-1

(TEL) 0894-65-0918

0894-89-1683

(FAX) 0894-65-0920

(Email) info@gionmaru.com

https://gionmaru.com

今回のおすすめ料理

—ほうれんそうとじゃこのパスタ—

(材料) 2人分 ほうれんそう 100g 左わ,
ちりめんじゃこ 40g, スパゲッティ (1.6mm)
160g, 昆布 20g, オリーブオイル 大さじ2,
にんにく (大) 2かけ, 塩

- (作り方) ①. 昆布は表面の汚れをふいてパスタ鍋
に入れ、水1.8Lを加える。一晩(8時間
程度)おいて昆布だし(水だし)をとり、
昆布を取り出す。
- ②. ほうれんそうはサッと洗って水けを切り、3~
4cm長さに切って、茎と葉の部分に分ける。
にんにくは縦半分に切って、芯を取り除く。
- ③. フライパンにオリーブ油とにんにくを入れて
中火にかける。にんにくが薄いきつお色
にばって油に香りが移ったら取り出し、火を
止めてちりめんじゃこを加える。
- ④. ①の鍋に水の量の約1%の塩(約大さじ1)
を加えて沸かし、スパゲッティを袋の表示時間
どおりにゆでる。ゆで上がる2分前にほう
れんそうの茎を入れ、さらに30秒前に葉を
加える。
- ⑤. ④のフライパンにスパゲッティのゆで汁大さじ
2を加えて弱火で温める。湯をきった④
を加えてよく混ぜ、器に盛る。

一年を振り返って

今年もとうとう2か月を切ってしまいました。ちりめん漁においては、全般的にはますますの漁でしたが、ますます短期集中型が進み、主に春の漁が占める形となりました。また地球温暖化が食料養分のせいか、6年前に自生栽培を目的に植え付けたセジキも成長が悪く、減少傾向となっていました。全国的にみても北海道で赤潮が発生したり、海藻類の減少、漁場の変動、真珠稚貝の大量へい死、それに加えてマイクロプラスチック問題と言ったように、海においては大変不安を感じる年でした。また気候的にも水害や台風の巨大化、その上コロナウイルスと言ったように世界的に環境について考えさせられる一年でもありました。このような時だからこそ、もう一度原点に帰り、今自分達に何ができるのかを考え、一つずつ行動すべきではないでしょうか。



今年度は耕作放棄地を開墾し、生姜と山椒の苗を植え付け、ちりめん生姜に使用したいと考え、来年度はもう一度一からセジキの自生栽培をやり直し、種を植え付けてみようと思っています。

産まれました! 9月に第2子となる男の子を出産しました。よく飲みよく寝る子で、最近はおやすみと「あー。うー」と少しずつお喋りするようになりました。2人の子育てをしなければならぬのは大変ですが、この生活にだんだん慣れてきました。コロナ禍で不安もありましたが、元気に産まれてきてくれて本当に良かったです。

従業員: 山崎 歩