

## 狩浜の里から

山椒の木も新芽を伸ばし、三月の下旬より実を付け始め、先月収穫を終えました。山の木々も新緑の時期を迎えて、農家は草刈りの作業に追われています。一週間早く梅雨入りしましたが、今年は四国地方は大雨には十分気をつけたいものですね。

## 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(カタクチイワシ)が主で、夜は沖(ほうたれ漁)に出で、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。

祇園丸

網元  
祇園丸

第67号 令和5年6月15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

### —大葉と梅とじやんの混ぜご飯—

(材料)<1人分>

ご飯 お茶碗1杯分、大葉3~4枚、  
梅干し(大)1個、ちりめんじやん15g  
白じま(いりごぼ)大さじ1/2

(作り方) ①. 大葉は縦半分に切ってから横にせん切りにする。梅干しは種を除き、包丁で下たく。(余裕があれば白じまと炒る。香りが断然違います!)

簡単なので  
作ってみて!

②. 温かいご飯に①とちりめんじやんを混せて出来上がり♪

## 生産者紹介～新たに取り組み～

生産者の川原さんは、「一本釣り漁師」でありながら、加工場兼、直売所を経営し、漁獲量が減少する中、今の時代とれた魚をそのままでは購入しずらい、食べやすいよう、調理しやすいように加工は絶対必要! 安定供給と多くの人に宇和海の魚の良さを知らうために加工場にはテレビでお馴染みの急速冷凍機(凍眠)を設置されました。私は漁師仲間として互いに手を取り合ひながらこの苦難を乗り切ろうとしてでき上がったのが今回の「金あげしらす」です。今後もこのような活動を続けていきたいと思っています。(智三郎)

## 海の現状とこれから紙園丸

3年前から真珠養殖稚貝の大量死が始まり、全国各地で魚類や海藻類の減少等の話を聞き、危機を感じておりましたが、今年は全国的にもたいへん不漁で、紙園丸始まって以来の大ピンチを迎えてしました。それに加え、昨年度から新しい事業形態を考えておりましたが、全国的には不漁のため、他地域との連携の話も進まず、八方塞がりで気持ちが腐っていました。

が、先日諸先輩方からの懇親会のお誘いがあり、参加させていただいたところ、いろいろなアドバイスをいたしましたり、ジ心配していただったり、多くの方々に支えられていることに気付き、まだまだやる事はたくさんあると思い、前向きでは気持ちになれる事ができました。

まずは4年前に作った加工場施設をもっと可動させ、ちりめん以外の商品開発を行い、安全でおいしいものを皆様方の食卓までお届けしたいと思います。今年は放置された竹杯の孟宗竹を取りに行き、メンマ作りを行っています。また魚醤や異業者(一本釣り漁師)とも連携し、麹菌を使った商品も考えてみたいと思っています。尚、皆様からのご意見やアドバイスなどございましたら、ぜひお教えいたゞけたら幸いです。

追伸: 諸経費の高騰と、全国的な不漁のため、今回値上げさせていただきます。ご利解いただきますようお願い申し上げます。(吉彦)

