

昔の浜狩



この写真は、昭和10年頃の浜狩の秋祭りの写真で、戦地の兵隊さんに故郷の便りを送るために作られたものです。

浜狩は、10月25日になると、大人も子供も皆祭リー色になり一日を燃え尽くします。今でもこの日の朝には都会で生活している人は、故郷の秋祭りのことを思い、仕事の手につかたないそうです。

若い人が少なくなり、お祭りの運営も難しくなりましたが、今でも祭りを愛し故郷を思う気持ちは、この写真の頃と同じように残っています。

浜狩の里から

十月二十八日、コロナから解放された

秋祭りが開催されました。以前からお付き合いのあった徳島の阿波踊りも応援にかけつけていただき、盛り上げていただきました。規制が解除されたとは言え、それぞれの人達が粛々と行事を遂行し、事故も怪我もなく盛大にとり行われたお祭りの姿に安心しました。それにもまして多くの方々に参加していただいていたことを嬉しく思います。雨が降らない干ばつの中、皆活力をもらって仕事に励んでいます。今年はいつもの以上の人出で盛り上がりました。ありがとうございました。

祇園丸

元
祇園丸

第68号 令和5年11月10日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町浜狩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

— 豆苗のジャン炒め —

(材料) 豆苗100g, ちりめん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

※ 豆苗のシャキシャキ感を残すのがコツ。
(作り方) ①. 豆苗は根の部分と切り落とし、

4cm長さに切り、水につけ
パリッとさせる。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、酒・しょうゆ・塩で味を整える。

食品の安全性

20年程前に釜あげちりめんを流通に
乗せたいと、毎日1時間程離れた市場
に通っていましたが、どうしても値が付かず、
「なんで 叔共の釜あげちりめんは値が
付かないのですか？」と尋ねたところ
「腐敗する可能性のあるものは商品
ではない！」と言われ、たいへんは衝撃
を受けました。言い替えると、防腐剤を
使っていないものは商品ではない！」と

地球温暖化と異常気象

2年前に亡くなった母が、下漁の時や真珠養殖(兄: 佐藤真珠)
がうまくいかばかった時に、いつも「海の潮が辛いいうちは、いつかは
取り戻せる！」とよく励ましてくれたことを思い出します。

そんな中、いろいろ魚が獲れる漁場が北上したことや、地元
での栄養塩の不足など さまざまな要因の中で 今までにない不安を
感じさせられることとなりました。

また陸上においても豪雨災害が深刻にたりつつ、
一方では 叔達の所では雨が降らず、8月から片道
3時間かけて 松山市の北条園地の山椒畑へ毎週
灌水に行っています。道すがらのみかん園地も葉っぱを巻いたり、
枯れた木をみかけることがあります。山椒の木も数本の木をダメに
してしまいましたが、なんとか維持することができました。まだまだ
まとまった雨が 降る様子がよく、しばらくは灌水作業に追わ
れるのではないかと思います。

食を預かる叔達生産者としては、この異常現象を消費者の
皆さんと一緒になって考えて行かざるを得ない時に至ったのでは
ないかと感じています。

！ 言われました。そんな防腐剤が使用されるのが当たり前の中、-30℃
の冷凍庫を設置し作りましたがドリップが出て思うような食感が出
！ せず、あきらめていました。が、今回「急速冷凍機(リキッドフリーザー)を
！ 使用することにより、海水とちりめんのみの本来の味を引き出し、お届け
！ することが可能になりました。ぜひ、その違いをお試し下さい。

