

# 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、夜ほ沖(ほうたれ漁)に出て、昼ほ山(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、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。

## 狩浜の里から

今年の四月十七日、豊後水道を震源とするマグニチュード六・六の地震が発生しました。この地区は震度五強に見舞われましたが、幸い津波もなく、また大きな被害もほとんどなく、ほっとしました。今はもうどこに何があってもおかしくない時代です。今一度気を引き締め、災害に備えたいものです。

# 祇園丸

だんま

期元  
祇園丸

第69号 令和6年6月18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@qionmaru.com

http://qionmaru.com

## 今回のおすすめ料理

—大豆とじゃこの甘辛煮—

(材料) 大豆(水煮) 200g, ちりめんじゃこ  
4人分 40g, 片栗粉 大さじ1

★しょうゆ } 各大さじ1  
★砂糖 }  
★みりん }

サラダ油、白ごま 適量

- (作り方) ①. 大豆の水気をとる。  
②. 大豆を袋に入れ、片栗粉をまぶす。  
③. 油を180℃に熱し、じゃこを入れキツネ色になるまで揚げる。大豆も同様に揚げ、油を切る。  
④. ★を鍋に入れて白い泡が出るまで火にかけ、③とごまを入れて絡めてできあがり!

## 北条園地から前回の「祇園丸だより」

でお伝えしたように、昨年北条地区では雨が降らず、みかんも枯れるほどの大変な干ばつでした。私共の山椒の園地でも木が弱ってしまい、8月から10月まで毎週灌水に出掛けた。今回は木を数本枯らしてしまい、もう全滅かと思いましたが、今年も例年と同じようにきれいな実を収穫することができました。収穫をしながら、よく頑張ってくれたな! という気持ちと感謝の気持ちでいっぱいでした。頑張ってくれてありがとう!

## 食の見直し —海水のみで上げた釜あげしらす—

最近の食品において、防腐剤や殺菌剤が当たり前のように使用され、一般的に販売されるようになってきました。かねてより、「添加物を使わず釜あげしらすを販売することはできないか?」と、いろいろ試してみました。通常のマイナス30℃の冷凍庫では緩慢冷凍となり、食材の中の細胞が凍り、解凍した時に細胞膜を壊し、アミノ酸などのうまみ成分が外に出てしまいます。その点、急速冷凍では、食品の水分が氷から氷に変化する温度帯(-1℃~-5℃)をすばやく突破することで氷の結晶を大きくせず、凍らせる前に近い状態で保存できました。生菌数も桁違いに少なく、ドリップも少なく、ふくらりと江上がり、満足できるものができました。

この数年不漁続きで減少する中、ただ手をこまねいて何もせずにいるよりは、今だからこそ投資すべきだと思い、液体冷凍機(凍眼)を昨年7月に導入いたしました。今年の春には関西のある生協で試作品販売を行わせていただき、米場者からも好評価をいただき、早くに完売することができました。今後はこの冷凍機の特長を生かしちりめん漁が減少する中で新しい商品開発に努めていき、添加物が使用されることが当たり前になった今だからこそ、添加物を使わない体に優しい商品作りを目指していきたいと考えています。

## 近況報告

5月15日に次男:龍二が真希さんと入籍し、大阪で住むことになりました。親として「田舎は都会を、都会は田舎を」思いやり、家族同士が互いに助け合い、仲良く生活してほしいと願います。