

将浜の昔



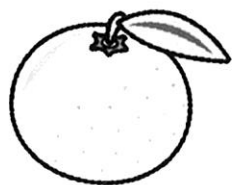
この写真は、昭和10年頃の将浜の秋祭りの写真で、戦地の兵隊さんに故郷の便りを送るために作られたものです。

将浜は、10月25日にはると、大人も子供も皆祭りに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、紅事が手につかないようです。

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

将浜の里から

秋祭りも盛大に終わりに、将浜の里も活気が戻り、頃ではあります。温暖化のせいか暖かい日が続く、みかんもなかなかに色付かず、収穫が遅れているようです。いつもの年だと赤く色付いたみかん畑が海から見るととてもきれいなのですが、今年は今ひとつ...の状況です。



祇園丸

だんご

元 祇園丸

第70号 令和6年11月15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

http://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 (1/2ワ), ちりめんじゃこ 40g,
スパゲッティ (1.6mm) 160g, 昆布 20g
オリーブ油 大スジ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気をとり、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。にんにくが薄いまつね色にな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(大スジ1)を加えて沸かし、スパゲッティを表示時間とおりにゆでる。ゆで上がる2分前にほうれんそうの茎を入れ、30秒前に葉を加える。
 - ⑤. ③のフライパンにスパゲッティのゆで汁大スジ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。

世代交代

私共 株式会社 網元 祇園丸は、11月末をもって10年目を終えることができました。これを期に私事ではございませうが、代表取締役社長を引退し、長男 哲三郎に世代交代をすることになりました。これまで多くの方々に支えられてきたことに深く感謝すると共に、今後とも 網元 祇園丸を よろしくお願いいたします。

このように異常気象や漁獲量が減少する中、移譲することにはたいへん心苦しくは思っておりますが、精一杯応援したいと考えています。また若い従業員達が昨年購入した急速冷凍機を利用して、新しい仕事づくりとして“冷凍おむすび”を開発し、12月より“ふるさと納税”にて販売を計画しているようです。たいへんは時代ではありますが、社員一丸とらって困難に向かつて頑張っていくものと信じています。(吉彦)

現在温暖化による海水温の上昇などにより生息域が変わったのか、漁獲量が減少傾向にあり、獲れる時期も予測することが難しくなりました。厳しい時代が続きますが、今まで続けてきたことを大切に継続しながら、新たなことにも挑戦したいと思っています。従業員や仲間と手を取り合って皆さんの食卓に海の幸を届けたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。(哲三郎)

近況報告

この数年、たいへん不安を感じた漁ではありましたが、春は量的に少なからずもの秋の漁でなんとか平年並に取り戻すことができました。きれいなちりめんを漁獲することができました。久しぶりの漁で体力的にも ころころ!! と踏ん張っています。