

昔の漁将



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、山は柑橘栽培に変わってきました。当時の生活はとても裕福とは言えませんでした。が、地域の人々で同じ仕事を行い、互に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。

将決の里から

四国地方は、今月八日に梅雨入りしたと発表されました。これからしばらくは、うとうとという日が続きます。梅雨に入る前に、草刈りをして、草が、一雨降るとすぐに元通りになってしまう、そんな状態です。草に負けぬよう強くありたいものです。



祇園丸

元網
祇園丸

第71号 令和7年6月2日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町将決1-217-1

(TEL) 0894-65-0918

0894-89-1683

(FAX) 0894-65-0920

(Email) info@gionmaru.com

<http://gionmaru.com>

今回のおすめ料理

ー じゃんと青のり風味のおつまみー

(材料) 木綿豆腐 ½丁、青のり 大1
じゃん 15g、白炒りごま 大1
ごま油 大1、塩少々

- (作り方) ① 木綿豆腐はキッチンペーパーで包み、耐熱皿にのせ、600Wのレンジで2分加熱し食べやすい大きさにカットする。
② 器に盛り付けて、塩・青のり・じゃん・白炒りごまを木綿豆腐にかける。
③ ごま油をかけて完成!

「食の見直し」

昨年末に世代交代をしたものの、物価高に米騒動と不安材料が残りました。気候変動か流通のせいか、同じ物を作っても市場に物があふれていると価格がベタ下がったり、物がなくなると異常な価格に釣り上がりそれをマスコミが取り立てて価格破壊を起こし、肝心の生産者と消費者は蚊帳の外にはなっているように思います。

また、私共の山椒園地では、ここ数年間猛暑の影響で苗木が育たず、成木も花は付けても実を結ばないような現象が起き、暖かい地元の園地は栽培をあきらめることにしました。

海においても昨年は漁がありました。今年度においては水揚げが激減し、出漁回数も少なくなりました。

そこで私達網元祇園丸は、このようなリスク回避のために方向性を少し

変え、加工部門に力を入れることにしました。漁がない時には郷土料理を中心とした安心・安全な食品作りに努め、もっともっと皆様方が身近に利用できるような商品作りを目指していきたいとスタッフ一同考えております。

これからは若い世代と共に考え、足を引っ張らぬよう協力できたらと思っています。そして、食に対する考え方を消費者の皆様方と共に見直していかなければならないと感じておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。



環境活動

12年前に水産試験場より教わり、ネットにヒジキの雄と雌を入れて、自生する方法で、以前にはなかったヒジキが定着していました。数年前から水温の影響が環境の変化により少しずつ減り、成長し始めるのも2月、3月というふうにならなくなりました。明浜全体のヒジキの水揚げ量も減り始め、同じように変化してまいりました。

そこで今年度は緯度の低い南の海域より種苗を仕入れて、新しい方法で種苗の付いたマットを岩場に張り付け成長させる方法で行ってみようかと考えています。海藻類が少しずつ減っていく中、少しでも定着してくれることを願い、行いたいと思います。