

符浜の昔



この写真は、昭和10年頃の符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。

符浜は、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、この写真の頃と同じように残っています。

符浜の里から

秋祭りも盛大に終わり、山のみかんも色付き始めました。それでも今年はいっもより暖かく、紅葉はゆっくりと進んでいるようです。季節が少し足踏みしているようで、のんびりとした秋の日が続いています。



祇園丸

元網
祇園丸

第72号 令和7年11月13日発行

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町符浜1-217-1

(TEL) 0894-65-0918

0894-89-1683

(FAX) 0894-65-0920

(Email) info@gionmaru.com

http://gionmaru.com

母の手作りおむすび ～母の味～

漁師の朝は早く、昔から父が漁に出る時は、母が握ったおにぎり5船に持って行って朝ご飯にしていました。

しかし、漁に出ることも年々少なくなり、「新しい商品を作りたい!」と考えるようになっていました。

祇園丸には子育て世代の主婦が2人(私と歩)がいます。いつも話題にしているのは「今日は何作ろう?」「帰ったすぐお腹が空いたって言うし…」そんな日々の中で「手軽に食べられて、栄養もあり、安心して食べられるおにぎりがあったらいいね」という思いが生まれました。ちょうどその頃、昨年からの「お米問題」では入れ先に悩んでいたところ、母の高校時代の友人で、西予市で米農家をしている方が、快く声をかけてくださいました。

おにぎりの中身は、祇園丸で作っている佃煮や地元の食材を使用。子供から大人まで安心して召し上がっていただけます。握るのは、3人の子供を育てた母と、4人の子供を育てた母の友人・美和さん。2人のベテラン母が一つつ心を込めて手で握っています。

多くの方の協力をいただき、「漁師のおむすびおむすび」がっいに商品化できました。これからも、新しい仕事づくりのために、パスタやセザ、海苔の佃煮など新商品にも挑戦していきます。

祇園丸だけでは難しいことも、地域の皆さんの力を借りながら、少しずつ前に進んでいきます。完成をどうぞお楽しみに!

一途と辿っています。私は大阪で会社員をしていますが、日々こうした故郷の状況を聞くのは寂しいものです。産業を守ることは故郷を守ること。私もここ大阪で、形にとらわれず、実家の加工品販売などの手助けができればと考えています。我が子が大きくなった時、私が生まれ育った頃の故郷と変わっていない人情・自然・豊かな故郷を見せられるよう、微力ながらできることは協力していきたいと思っています!

長女が誕生しました!

祇園丸の次男、龍二です。私がこうして便りを書くのは小学校6年生以来、実に約20年ぶり?にできるかと思いつく。(あまり記憶が定かではないのですが)その時は父(吉彦)との広島自転車旅行記について書いた記憶があります。そんな私ですが、昨年の5月に結婚をし先月25日に長女が誕生しました。凛々しく元気に育ってほしいと願いを込め「凛(りん)」と名付けました。

この2年間、結婚・長女の誕生と私の生活環境はめまぐるしく「変化」し、大きな幸せを感じると共に、責任を痛感しています。

「変化」と言えば、実家のちりめん業はここ数年漁獲量が大幅に減少し、存続の危機に直面。そして当然ながら生まれ育った故郷は過疎化の