

# ふるさと歴史散歩 141

～松前史談会レポート～

## 宝蔵寺へ行ってきました

宝蔵寺は一遍上人ゆかりの寺である。この寺は数年前に焼けてしまったが、関係者の熱意で、びっくりするほど短期間で再建された。本堂の監修・指図した古典建築家の古川禎一先生の論文を、「松前史談」33号に掲載することとなったので、楽しみにしてほしい。

河野家の武将たちの館(城)だったと言われる場所は、神社・寺あるいは、遺構として松山市周辺に数多くあるが、一遍はこの宝蔵寺で生まれたと言われている。一遍は、通広を父に持つ河野通信直系の孫で、高德な僧として円照大師の大師号を賜っている。大師号は、866(貞観8)年に伝教大師最澄が最初に朝廷から賜った称号で、日本史上、24人の僧だけがその栄誉を与えられた。「大師は空海にとられ、太閤は秀吉にとられた」と俗に言うが、この他の大師や太閤を何人知っているだろうか。「伊予の三傑」として一遍、正岡子規、大江健三郎を挙げる人がいるが、皆さんはいかがだろうか。

この日は、建築士会のイベントで宝蔵寺の案内をされた峰岡秀和さんに頼み込み、松前史談会のために円満寺・道後温泉本館の案内もしてもらった。

2017(平成29)年は子規・漱石の生誕150年にあたりいろいろなイベントがあるが、愚陀仏庵の再建はどうなるのだろうか。本町でも、「義農作兵衛翁300年祭」が間近となっている。「250年祭」と同じように、立派にとり行うことができるよう、みんなで協力できたらと思う。



- 1 円満寺の白い大きなお地藏さんご利益は…
- 2 宝蔵寺の新しい本堂 時宗・円照大師一遍の生誕地という



2月の歴史散歩は、休みます。

松前史談会(鷺野) ☎ 984-5439

# ふるさとライブラリー

本を楽しもう

開館時間 9時30分～19時  
 問い合わせ ☎ 985-4140  
<http://www.masaki-bunka.jp/>  
 2月の休館  
 11日(土)、13日(月)～22日(水)、28日(火)

おはなし会  
 25日(土) 11時～  
 文化センター  
 2階

## ◆今月の絵本コーナー「あそびの本」

外遊び、折り紙、昔の遊び、歌遊び、工作遊びなどの本を展示しています。寒さに負けず、親子で楽しく遊んでみませんか。



▼ふゆのあそび(工作絵本)  
 竹井史郎・作、笹沼香・絵  
 岩崎書店



▲江戸の子ども  
 行事とあそび 12か月  
 菊地ひと美・著 / 偕成社



▲折り紙  
 小林一夫・著、国際おりがみ協会監修 / 文溪堂

▼しんぶんであそんじゃおう!  
 いまいみさ・著  
 毎日新聞社



## ◆2,3月の特集コーナー 「直木賞、芥川賞作家の作品」

受賞作品以外の作品もぜひ読んでみてください。

### 【直木賞作家】

- ・金魚姫 / 荻原浩
- ・罪の終わり / 東山彰良
- ・白樺の樹の下で / 青山文平 など

### 【芥川賞作家】

- ・タダイマトビラ / 村田沙耶香
- ・隠し事 / 羽田圭介
- ・にぎやかな湾に背負われた船 / 小野正嗣 など

## ◆司書おすすめの読書標語②

子どもの読書週間や読書週間で採用された過去の標語から、司書おすすめの標語をシリーズで紹介しています。

「コノ星ニハ、  
 本ガアル…」  
 2006 子ども読書週間標語

# 1歳です。よろしくね

このりんちゃん  
 河野 琳

徳丸  
 平成28年2月28日生  
 (父) 真範さん(母) 京子さん

1歳おめでとう。いっぱい笑って泣いて大きくなってね♡



## 4月に1歳になるお子さん募集

背景が明るい横長の写真を持参してください。  
 (デジタルデータも可。USB不可) \*先着6人です。

募集期間 2月1日(土)～2月28日(日)

総務課広報情報係 ☎ 985-4132

## おうちで給食

### 93 粕汁



【エネルギー 132kcal (1人あたり)】

### ●材料● (4人分)

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| 鮭……………100g(2切れ) | ネギ……………15g   |
| 油あげ……………2枚      | だし煮干し……………5g |
| ニンジン……………1/3本   | 水……………600ml  |
| 豆腐……………1/4丁     | 麦味噌……………大さじ4 |
| 大根……………1/8本     | 酒粕……………15g   |
| 里芋……………1個       | みりん……………小さじ1 |

### ●作り方●

- 1 酒粕は、小さくちぎって、少量のだしに浸しておく。
- 2 鮭は一口大、油揚げは短冊切り、ニンジン、大根はいちょう切り、里芋は少し厚めの半月切り、ネギは小口切り、豆腐はさいの目に切っておく。
- 3 だしをとり、2の鮭と野菜を入れ、柔らかくなったら1の酒粕を溶かしながら入れる。
- 4 味噌とみりんを入れ、味を調える。

Point 酒粕は食物繊維が多く含まれるため、体を温めて腸の働きを整えるほか、ビタミンB群も豊富で美容効果もあります。まだまだ寒い冬、粕汁で体の中から温まりませんか。