

# ふるさと歴史散歩 134

## ～松前史談会レポート～

### 福田寺と伊予稲荷神社へ行ってきましたII

国道 56 号、伊予市市場に稲荷口という信号がある。左折して稲荷下三谷線に入ると、すぐ二の鳥居が現れる。「ここが正一位伊予稲荷神社の入り口だ」と言っているようだ。そして、かなり長い坂道を進むと、突き当たりに「両部鳥居」とよばれる赤鳥居があり、その奥に楼門が、さらに石段を登ると社殿に至る。

伊予稲荷神社は、「1631（寛永 8）年、神主星野右京太夫が唯一神道を主張して別当寺であった谷上山宝珠寺と縁を切り、他社に先駆けて神仏分離をした」といわれ、それ以前は、鳥居と鳥居の間には谷上山宝珠寺の末寺 12 坊が立ち並んでいたと伝わっている。神道は、戦国時代から江戸時代にかけて吉田神道（唯一神道）が主流となり、神仏習合から純粋神道への流れが興った。そして、保科正之、水戸光圀（1660 年ころの神道信者）などが活躍した後、朱子学の影響を受けて、幕末の尊王攘夷、明治の廃仏棄釈へと展開する。星野右京太夫が行った稲荷神社の神仏分離は、他と突出して早いように思う。分離させた星野右京太夫はどんな人物であったのだろうか。

宝物館には、県指定文化財・市指定文化財を含む多数の宝物が収納されている。おたた行列図、藩主使用の重藤の弓、伊藤博文の直筆、「金毛九尾」の狐の尾、郡中十錦など地域の歴史を語る文物を見ていると、時間を忘れるほどであった。



1 「金毛九尾の狐」の伝承  
宝物館は歴史の語り部  
2 楼門  
棟札には、道後伊佐爾波神社、大洲如法寺禅堂を建築した名工の名がある



7月16日（土）のふるさと歴史散歩は、松山市立埋蔵文化財センターを訪ねます。8時30分、松前庁舎南駐車場を出発。

松前史談会（鷺野） ☎ 984-5439

# ふるさとライブラリー

開館時間 9時30分～19時  
問い合わせ ☎ 985-4140  
<http://www.masaki-bunka.jp/>  
7月の休館 29日（金）

おはなし会  
9日（土）11時～  
文化センター  
2階

### ◆特別コーナー「夏休み宿題応援隊！」

自由研究、工作、読書感想文・ポスターの書き方、虫の飼い方など、宿題に役立つさまざまな本を特集します。期間は、8月30日までです。



▲生きものつかまえたらどうする?  
秋山幸也 著、松橋利光 写真  
偕成社

▼天気の不思議がわかる!  
一般財団法人日本気象協会  
監修/実業之日本社



▲理系脳を育てる工作教室  
東工大 ScienceTechno 著、  
大竹尚登 監修/主婦の友社

▼わくわく! 自由研究  
米村でんじろう 監修  
主婦と生活社



### ◆図書予約ベスト5

予約状況はライブラリーやホームページで確認を。  
<http://tosyosrv.town.masaki.ehime.jp/OPP2000>

- 1 人魚と眠る家 / 東野圭吾
- 2 羊と鋼の森 / 宮下奈都
- 3 君の臍臓をたべたい / 住野よる
- 4 ユートピア / 湊かなえ
- 5 幹事のアッコちゃん / 柚木麻子

### ◆夏の夜の恐いおはなし会

普段とは違う薄暗い会場で、ブラックシアター、紙芝居、素話などを行います。参加無料です。

- ▶日時 8月4日（土） 17時30分～18時30分
- ▶場所 文化センター2階 ふれあい展示室

# 1歳です。よろしくね

きやす りな  
**喜安 梨七** ちゃん  
昌農内  
平成 27 年 7 月 29 日生  
(父) 伸次さん (母) 理恵さん  
1歳おめでとう!!  
3姉妹大きくなあれ～



さが はるま  
**佐賀 陽馬** くん  
鶴吉  
平成 27 年 7 月 4 日生  
(父) 一馬さん (母) 浩子さん  
いつも笑顔のはる君☆お兄ちゃんといつまでも仲良くね♡



よしおか いおり  
**吉岡 伊織** くん  
昌農内  
平成 27 年 7 月 17 日生  
(父) 和樹さん (母) 菜由さん  
お兄ちゃん、お姉ちゃんと元気にすくすく育つてね。



にしむら ふうせい  
**西村 風星** くん  
大溝  
平成 27 年 7 月 23 日生  
(父) 裕造さん (母) 梓さん  
わが家のアイドル風星くん☆すくすく元気に育つてね。



なかの ゆうり  
**中野 優莉** ちゃん  
徳丸  
平成 27 年 7 月 16 日生  
(父) 潤さん (母) 優さん  
みんなゆ～りの事が大好きだよ! 大きくな～れ!!



たにがわ とうり  
**谷川 桃李** くん  
北黒田  
平成 27 年 7 月 16 日生  
(父) 善彦さん (母) 聖子さん  
お姉ちゃんと一緒にすくすく元気に育つてね!



9月に1歳になるお子さん募集

背景が明るい横長の写真（デジタルデータも可）を持参してください。\*先着6人です。  
募集期間 7月1日（金）～7月29日（金）  
総務課広報情報係 ☎ 985-4132

## vol.1 鶏むね肉の梅わさびソース



材料 (4人分)

- |                |               |
|----------------|---------------|
| 鶏むね肉（皮なし）…280g | ねぎ ……10g      |
| 塩 ……小さじ2/3     | 梅干し ……中1個     |
| 砂糖 ……小さじ2/3    | わさび ……少々      |
| 酒 ……大さじ2       | めんつゆ…小さじ1・1/3 |
| みょうが ……20g     | 酢 ……小さじ2/3    |
| かいわれ ……20g     | サニーレタス…20g    |

### ●作り方●

【エネルギー 90kcal】

- 1 鶏肉は観音開きで厚さを均一にして、数カ所フォークで穴を開けた後、塩、砂糖をすり込み、脂がにじみ出るまでもみ込む。
- 2 1の皮目の部分を下にしてフライパンに広げ、酒を回しかけた後、アルミホイルをかぶせ、弱火で蒸し焼きにする。
- 3 肉の周りが白く、表面がうっすら白くなったら、裏返して1～2分蒸し煮に、その後火を止めて5分以上蒸らす。
- 4 梅干しは種を除いて刻み、わさび、めんつゆ、酢に鶏肉の蒸し汁を加え、ソースを作る。
- 5 みょうがは縦に細い千切りに、かいわれは根を落として半分に、ねぎは小口切りにする。
- 6 サニーレタスの上にそぎ切りにした3、ねぎ、みょうが、かいわれを盛り付け、ソースを添える。