

ふるさと歴史散歩 132

～松前史談会レポート～

三津の松前町へ行ってきましたII

「港山城跡の頂上広場が整備され、登山道には階段もできた」との愛媛新聞(3月27日)を読んで、早速二人で出掛けた。フェリー乗り場の駐車場に車を預け、石崎汽船や湊三島神社・西性寺を眺めながら渡し場へ。坊っちゃんでもびっくりするほど、あつという間に渡し船は対岸に着く(※)。この道は、伊予鉄港山駅に通じている。西港山と東港山に挟まれたこの辺りは、河野通春が現れそうな不思議な雰囲気を残している。

登り口は、奥まで見通せる。東京から来たという3人組の女性が竹の杖を貸してくれた。せっかくの親切なのでありがたく借りたが、そんなに辛い道のりではない。ぱつと明るくなると、目の前は伊予灘だ。興居島、中島はもちろん、晴れていれば周防大島が見えるという。右下には、梅津寺の砂浜とターナー島の松がすぐ近くにある。植樹したばかりの陽光桜が5～6本あり、数輪ずつだが花をつけている。地元のご婦人がずいぶんと久しぶりに来たと懐かしそうに話をしてくれたし、花見のグループもいた。

厳島神社の参道は、藩主のおなり道でもあり幅も広いが、その先に「相撲取りの墓」がある。三津・大加賀でも明治17年の高潮の被害は甚大だったので、「溺死者供養碑」がある。この時の高潮は暴風雨によるもので、松前では、創建されたばかりの義農神社が倒壊した。

※夏目漱石が松山に赴任した際、最初に降り立ったのが、三津の港だった。



1 巨大な石碑が立つ厳島神社参道
「郷土の相撲人」、「地藏尊の由来」の説明板がある
2 三津の渡し船
奥が西港山。左下に対岸の船着場がある



5月のふるさと歴史散歩は、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/
5月の休館 31日(火)

おはなし会
14日(土)11時～
文化センター
2階

◆絵本カーニバル開催中(5月30日(日)まで)

4ジャンルの絵本を展示しています。お気に入りの本をたくさん見つけてください。

えほんの花
ひーらいた



お花・植物

どうぶつ
えほん大集合!



どうぶつ

のりもの
バンザイ!



のりもの

ファースト
ブック



0～2歳児

◆ブックトーク講習会を行います

ブックトークは、テーマに沿って複数の本を紹介し、子どもたちに読書意欲を起こさせる手法です。どなたでも参加できますので、興味のある人はぜひ参加してください。一緒に楽しくブックトークを学びましょう。

- ▶日時 5月27日(金) 16時～17時30分
- ▶場所 文化センター2階
- ▶受講料 無料
- ▶講師 愛媛県立図書館 読書振興グループ係長 東 智子 司書

1歳です。よろしくね

かねこ こうせい
金子 光星 くん

筒井
平成27年5月28日生
(父) 雅紀さん(母) 美保さん
お兄ちゃんと一緒にすくすく
元気に育つてね。



おおまさ はるき
大政 陽季 くん

筒井
平成27年5月8日生
(父) 隆亮さん(母) 花奈さん
1歳おめでとう! これからも
スクスク成長して下さい。



まつだ あや
松田 彩 ちゃん

新立
平成27年5月27日生
(父) 拓郎さん(母) 美香子さん
すくすく元気に育つてね。
毎日楽しく過ごせますように!



たなか あん
田中 杏 ちゃん

北川原
平成27年5月30日生
(父) 博哲さん(母) 亜弥さん
これからも元気で健やかに
育つてね。



しげき そうすけ
重木 爽輔 くん

昌農内
平成27年5月30日生
(父) 剛健さん(母) 梓さん
すくすく大きくなってね。



7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 5月2日(日)～5月31日(日)
▶総務課広報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 87 エビチリソース



【エネルギー 130kcal (1人あたり)】

Point エビは揚げすぎると固くなるので、ご注意を。
豆板醤は、お好みの辛さに調節してください。

●材料● (4人分)

- 冷凍エビ(むき身) …200g
- おろししょうが…小さじ1
- 薄口しょう油…小さじ1/3
- 酒……………小さじ2/3
- 卵……………1/5玉
- 小麦粉……………大さじ3
- ベーキングパウダー…少々
- でんぷん……………大さじ2
- 揚げ油……………適量
- タマネギ……………1/4玉
- ケチャップ……………30g
- 豆板醤……………少々
- 濃口しょう油…小さじ1/2
- 酒……………小さじ1/2
- 砂糖……………少々
- 水……………大さじ1

●作り方●

- 1 エビは解凍してきれいに洗い、水気を取る。
- 2 Aで揚げ衣を作り、エビにつけて170℃から180℃で2～3分揚げる。
- 3 タマネギは荒みじん切りにする。
- 4 フライパンでタマネギをしんなりするまで炒め、Bの調味料を加える。
- 5 4が沸いたら、2のエビにからめる。