

## ふるさと歴史散歩 117

～松前史談会レポート～

### 永田1番地を訪ねるII

大公家には、古くから岩鋪天満宮があった。松前町誌(956ページ)を見ると、「慶長3(1598)年に玉生八幡大社の神主が加藤嘉明に請うて、熊野三社宮を氏子内13か所に勧請して祇園社と称した」とある。松前町内には素鷲神社が数多くある。それぞれの創建は異なるが、祇園社と称した時期を経て、明治3(1870)年に素鷲神社に統一されたのであろう。永田の祇園社は大下に鎮座していたのだが、樋ノ口に遷宮されたのは文化8(1811)年のこととされている。明治の初めに鎮守神社と改称したとあるが、なぜ永田では素鷲神社でなく鎮守神社なのか。どんな物語があったのだろうか。

鎮守神社は更に明治末期に岩鋪天満宮の地に遷された。主祭神を素戔鳴尊とし菅原道真を配神としたのは、明治政府の方針である。神社を統合・合祀して耕作地を増やすと同時に、祇園社が祀る牛頭天王と素戔鳴尊が同一神であるとして天照大神につらなる素戔鳴尊を優先したのである。町内の全ての素鷲神社の主祭神が素戔鳴尊であるが、それぞれの神社の配神には深い意味が隠されている。永田には、鎮守神社の遷宮に関係があるとされる小字名や、頭王神社や長蓮寺に由来するとされる小字もある。華蔵庵の由緒や平家の落人伝承なども伝わっており、古くからある地域の文化がしのばれる。

- 1 華蔵庵所蔵の仏像と位牌  
どんな思いを語っているのか
- 2 永田集会所  
説明に聞き入る参加者の胸に、地区の思いが届く



2月のふるさと歴史散歩は、休みます。

◎ 松前史談会(鷲野) ☎ 984-5439

## Boys&Girls, Be Ambitious!

頑張る子どもたちを紹介します



リバウンドは誰にも負けない

徳本 捺美 ちゃん 北伊予小6年・横田  
Tokumoto Natsumi

北伊予小学校6年生の徳本捺美ちゃん。北伊予ミニバスケットボールクラブで、センターのポジションを任されています。

ミニバスを始めたのは2年生のとき。ミニバスをしていた2歳上のお姉ちゃんの影響でした。「ボールをドリブルしたりするのが、見ていて楽しそうで」と振り返る捺美ちゃん。「始めてみたら、しんどいことも多いけど」とはにかんだような笑顔を見せます。

週4回厳しい練習に励む捺美ちゃん。チームの勝利のために自分ができることを常に考えています。

「勝つためにはリバウンドが重要です。でも自分は身長が特別高くない。だから、スクリーンアウトで常に相手の前に出ることを意識して練習を繰り返しています。みんながシュートを打つときに全部リバウンドがとれるようになりたいんです」

昨年行われた県大会の中予予選では、練習の成果を存分に発揮。チームは見事準優勝で、県大会の切符を手にし、個人としても愛媛県の優秀選手に選ばれました。「優秀選手になれたのは、家族やチームメート、今まで教えてくれたたくさんのコーチのおかげ」と話す捺美ちゃん。「中学校に進んでも、頑張りたい」と決意を新たにしていました。



1歳です。よろしくね



おおにし かいと  
大西 快斗 くん

鶴吉  
平成26年2月24日生  
(父) 健太さん(母) つかささん  
姉ちゃん&兄ちゃんと仲良く  
元気に大きくなってね



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(デジタルデータも可。USB不可)を持参してください。

\*先着6人です。

募集期間 2月2日(日)～2月27日(金)

▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

### おうちで給食



### 変わりきんぴらごぼう



【エネルギー 126kcal(1人あたり)】

#### ●材料● (4人分)

牛もも肉……………75g	ピーマン……………35g
ゴボウ……………75g	油……………10g
ニンジン……………65g	砂糖……………10g
レンコン……………50g	濃口しょうゆ……………15g
糸こんにゃく……………100g	いりごま……………10g
ちくわ……………35g	

Point

煮物と違い、炒めるだけなので、それぞれの野菜の食感を残したかみ応えのあるメニューです。シンプルな味付けなので素材の味もしっかり残っており、保育所でも人気の1品です。

ごぼうの栄養と効能  
nutrition and effect of "burdock"

食物繊維を豊富に含み、便秘の解消に効果大きいごぼう。食物繊維は、腸の働きを整えるほか、血糖値の急上昇を抑えたり、コレステロールをコントロールしたりする重要な作用を持っています。また、発がん物質などの有害物質を体外に排泄する機能もあります。

#### ●作り方●

- 1 牛肉は細切りにする。ゴボウはささがきにして、水にさらしておく。
- 2 ニンジンは短冊切り、レンコンはいちょう切り、糸こんにゃくは食べやすい長さに切る。
- 3 ちくわは薄切りに、ピーマンは千切りにする。
- 4 フライパンに油を熱し、牛肉、水気を切ったゴボウ、ニンジン、レンコン、糸こんにゃく、ちくわの順に炒める。
- 5 全体に火が通ったら、砂糖、しょうゆで味付けをし、ピーマンを入れてさっと炒める。
- 6 いりごまを振って、できあがり。