

## ふるさと歴史散歩 115

～松前史談会レポート～

### 東古泉1番地巡りII

国道56号線の東、長尾谷川沿いのかかなり広い空き地に、ヤシの木と季節には豪華な花を咲かせる桜が数本ある。実際に見たのか、写真を見たのかははっきりしないが、そこに観覧車がある風景がずっと私の記憶にあり気になっていた。思い出すごとに聞くのだが、今までは知っている人に出会えなかった。この日、参加者の1人と地元の1人から、「知っている。観覧車があった。小さな公園だったのでは…」という証言を得た。それで長年の私のもやもやは解消したのだが、写真が見たい。お持ちの人がいたら、ぜひ見せてください。とてもしゃれたものがあつたのだと、不思議でならない。

前号の感想で「この地区は何ともまとまりがよい」と書いたが、根拠があつた。今回もらった資料の中の「東古泉村の成立と性格」、「明治初期の東古泉村」(三好節夫氏記)である。慶長2(1597)年作成とされる「古泉絵図」、素鷲神社の「神社由緒記」、明和7(1770)年の地坪水帳が紹介されている。「いなや」の呼称の起りや、独立した集落となった経緯、地名の記述もある。

小字の中で特に面白い名に茂賀利田、志多見田、四つ黒、浮橋、神取、極楽、吸物などがあるが、読めますか？意味を聞いてびっくり。面白かった。



1 四ツ黒大権現  
滝姫と3人の待女を祀っている。地名は小字で四ツ黒  
2 素鷲神社  
左奥に見えるのは集会所。地名は小字で一の関。相の関、二の関もある



12月13日(土) 出作の1番地を訪ねます。8時30分、役場南駐車場を出発。現地(出作集会所)参加も歓迎。

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



全国での経験を胸に高みを目指す

田原 和華ちゃん Tahara Aika  
松前小6年・筒井  
山崎 壮馬くん Yamasaki Soma  
松前小6年・南黒田

松前小学校6年生の田原和華ちゃんと山崎壮馬くん。和華ちゃんは柔道、壮馬くんは硬式野球で県予選を勝ち抜き、全国の舞台に挑みました。

県予選でライバルに勝って全国の切符を勝ち取った和華ちゃん。全国での感想を「結果は良くなかったけれど、成長できる部分があった」と話します。「体が弱いところがあるので、体力づくりを頑張りたい」と、すでに前を向いています。

一方、壮馬くんも「負けなと思ったのに、負けてしまった。全国のレベルの高さを感じた」と全国での感想を話します。試合では最後のバッターとなり、アウトをとられてゲームが終了した壮馬くん。その悔しさを力に変えて、「守備力をつけ、コントロールをよくして、技術を向上させたい」と話します。

これからの目標を、和華ちゃんは「来年は全国で3位以内に入りたい」、壮馬くんは「先輩もいなくなるので、自分たちが引っ張っていきたい」と話します。再び同じ舞台上で躍動するために、2人は前に進み続けます。

## 1歳です。よろしくね

てらお たくま 寺尾 拓真くん  
筒井  
平成25年12月26日生  
(父)文男さん(母)亜矢さん  
活発で笑顔がステキなたっくん。元気に大きくな～れ!



よしだ たくと 吉田 拓人くん  
西古泉  
平成25年12月3日生  
(父)真さん(母)麻依子さん  
いつもニコニコのたっくん!  
素敵な男の子に育つてね☆



たけうち ゆずき 竹内 柚樹くん  
西古泉  
平成25年12月20日生  
(父)茂樹さん(母)久美子さん  
笑顔いっぱい元気いっぱい  
大きく育つてね



### 2月に1歳になるお子さん募集

背景が明るい横長の写真(デジタルデータ可。USB不可)を持参してください。  
\*先着6人です。  
募集期間 12月1日(日)～12月26日(金)  
▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

### おうちで給食

#### 70 大豆入りミネストローネ



【エネルギー 191kcal(1人あたり)】

#### おすすめポイント

大豆、野菜の組み合わせで、栄養バランスに優れたメニュー。温かいスープで、寒い季節を乗り切りましょう。便秘解消、美肌効果にもぜひどうぞ。

#### ●材料● (4人分)

ジャガイモ……………75g	トマトピューレ……………75g
ニンジン……………50g	コンソメ……………10g
タマネギ……………100g	パセリ……………5g
ベーコン……………35g	水……………600cc
スパゲティー……………40g	オリーブ油……………10g
大豆(乾)……………50g	

#### ●作り方●

- 1 大豆は水に浸した後、ゆでておく。スパゲティーもゆでておく。
- 2 ジャガイモ、ニンジンは皮をむき、約1cm角のサイコロ状に切り、ベーコン、タマネギも1cm角に切る。
- 3 鍋にオリーブ油を熱し、タマネギを炒める。タマネギがしんなりしたら、ベーコン、ジャガイモ、ニンジンの順に加え、炒める。
- 4 3に水、コンソメ、茹でた大豆を入れて、煮込む。
- 5 具材がやわらかくなったら、トマトピューレを入れてさらに煮込み、火を切る直前にゆでたスパゲティを入れる。
- 6 スープ皿に入れ、みじん切りにしたパセリを散らす。