

ふるさと歴史散歩 112

～松前史談会レポート～

西古泉1番地を訪ねる

西古泉の歴史は古く、神功皇后ゆかりの「濃染の里」まで起源がさかのぼる。江戸時代の初めに大きな村であった松前村が分割され、浜村・筒井村・寺町村・古泉村が成立した。古泉村は、やがて西古泉村と東古泉村とに分かれ、西古泉村は寺町村を合併した。さらに、明治22年の合併により、西古泉村は岡田村の一部となり、東古泉村も北伊予村の一部となった。二つの村は、昭和30(1955)年に当時の松前町と合併して、新しい松前町となった(松前町誌)。来年(2015年)は、1町2村が合併して現在の松前町がスタートしてから60年となる記念の年である。

県道326号(松山松前伊予線)と東レから寺町通りへ通じる道が交差する信号の東南角にあるヴェスタ松前店。ここに西古泉一番地があり、小字を福神(ふくじん)という。このあたりは、昔の大洲街道である。今回の一番地巡りも、多くの皆様のご協力と実施でき、感謝しています。

まず、玉生八幡大神社に参拝し、武智宮司に説明いただいた。何度訪れても新しい発見があり、心が洗われる。続いてエンゼル幼稚園内部を見学し、四日市橋・国近川橋を経て、警察学校を見学、西古泉一番地と寺町通りへ向かった。続きは次号。



1 神社正面
左は社務所。西に向かって長い参道(馬場)が伸びている



2 玉生八幡大神社境内
宮司のお話を聴く。左奥の背の高い石碑には深い秘密が...

9月13日(土)の歴史散歩は、永田です。8時30分、松前庁舎南駐車場を出発。現地(永田公民館)集合も歓迎。

◎ 松前史談会(鷺野) ☎ 984-5439

Boys&Girls, Be Ambitious!

頑張る子どもたちを紹介します



努力を重ねてつかんだ優勝

写真左上より
河本潤くん 井上拓くん 田島海靖くん 黒田泰陽くん
Kawamoto Ru・宗意原 Inoue Taku・北黒田 Tajima Kaisei・宗意原 Kuroda Taiyou・宗意原
松本海璃くん 秋本加南子ちゃん 三好春帆ちゃん 東野夏樹ちゃん
Matsumoto Kairi・筒井 Akimoto Kanako・北黒田 Miyoshi Haruho・南黒田 Higashino Natsuki・筒井
高内千遥ちゃん 玉井好ちゃん
Takanoi Chiharu・本村 Tamai Konomi・南黒田

こんがり焼けた肌で笑顔を見せる松前小学校6年生の10人。7月に行われた町内水泳記録会の個人種目とリレーで優勝を果たしました。

「優勝できると思っていなかったのうれしかった」と話す海璃くん。10人が本番で力を発揮できたのは、「練習の成果が出た」と潤くんが話すように、目標を持って練習を頑張ってきたからです。「ターン練習を頑張った」と拓くん、「平泳ぎで手と足を利かせられるように頑張った」と海靖くん、「バタ足を頑張った」と好ちゃんが話すなど、おのおのが努力を重ねました。その努力が実を結び優勝を果たした10人。「自己ベストで優勝できてうれしかった」と春帆ちゃんと夏樹ちゃん、「初めに差を広げることができた」と千遥ちゃんは笑顔で話します。さらに、「練習は厳しかったけれど自己ベストで優勝できてうれしかった」と話す泰陽くん、「出場種目を変更したのでしんどかったけれど、練習の成果が出せた」と話す加南子ちゃんは、町内新記録という栄冠も手にしました。

この結果を胸に、水泳以外の頑張っているスポーツでも、10人は目標を掲げて努力を重ねていきます。

1歳です。よろしくね

ありた たいよう
有田 太陽 くん

中川原
平成25年9月17日生
(父) 誠さん (母) 美夏さん
太陽の笑顔がみんな大好き♡
兄弟仲良く大きくなってね!



みやた かほ
宮田 夏帆 ちゃん

西古泉
平成25年9月9日生
(父) 朋孝さん (母) 美保さん
みんなを笑顔にしてくれてあり
がとう。元気にすくすく育つてね。



たかはし ゆうな
高橋 侑那 ちゃん

神崎
平成25年9月22日生
(父) 克征さん (母) 幸代さん
お誕生日おめでとう♡ 笑顔
のカワイイ女の子になってね☆



まえだ えま
前田 依舞 ちゃん

南黒田
平成25年9月9日生
(父) 賢孝さん (母) 紗織さん
わんわん 大好き。いつも元気
なえまちゃんです。



11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 9月1日@~9月30日@ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

67 豚肉のかりん揚げ

出来上がりが、かりんとうに似ていることから、この名前が付けました。
甘辛いたれで、食の進む味です。



【エネルギー 269kcal (1人あたり)】

●材料● (4人分)

- A { 豚ももブロック肉……300g
- おろしショウガ……小さじ1
- 濃口しょうゆ……小さじ1
- 酒……大さじ1
- 薄力粉……大さじ1
- でんぷん……大さじ3
- 揚げ油……適量
- B { 上白糖……大さじ1と1/2
- 濃口しょうゆ……大さじ1
- 水……大さじ1
- 白ゴマ……小さじ1

●作り方●

- 1 豚肉は、拍子切りにしてAの調味料に漬け込む。
- 2 薄力粉とでんぷんを混ぜ合わせて、1にまぶして油で揚げる。
- 3 フライパンにBの調味料を入れて火にかかけ、沸騰したら2を入れてからめる。
- 4 白ゴマを振り掛けてできあがり。