

ふるさと歴史散歩 107

～松前史談会レポート～

中川原1番地を訪ねるII

松山藩の地均しの詳しい様子が出ている「松前町誌」は、郷土資料室に保管されている「中河原村地均帳」などの資料を基に書かれている。その中で、松前付近の村を記載した「伊予一國絵図」-寛永4(1627)年から12(1635)年までに作成-も参照して記述した松前地域の地名・村の形成に関する記述は大変面白い。略図が松前町誌p173にのっている。

重信川を横切って市坪のかきつばた泉・立石表泉から中川原へ、灌漑用水を引いていたが(横井手)、手間と費用のかかる大変な苦勞があった。そのため、重信川の旧堤防の「鎌」、「内土手」、「外土手」、「切れ口」、「尻切れ」や、「権助泉」、「這上」など水利に関わる地名も多く残っている。

JR予讃線が北伊予地区を通ったのも、中川原橋ができたのも、昭和になってからである。渡り初めなどの話を聞いたことがある人もいると思う。それまでは渡し船があったことが「北伊予の伝承」や「ふるさと」(加藤敏之著)に詳しくのっており、さまざまな話がある。

松前町には3つの親水公園があるが、中川原の「ひよこたん池」は、その中でも最も自然に近い雰囲気がある。

県道335号松山川内自転車道線が重信川の河川敷にあるのを知っていますか。また、公民館から愛媛亜熱帯植物園へ続く道幅の広い一本道(昔の往還)では「ここで綱引き大会をしたいんだよ」という話を聞いた。

1 中村草田男の句碑

ひよこたん池にある。「田を植えるしづかな音に出でにけり」

2 亜熱帯植物園横を南へ

最近できた近くのバン屋さんには町外からの来客も多い。



4月12日(土)のふるさと歴史散歩は大間。8時30分、庁舎南駐車場出発。現地集合(教深寺)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



人の印象に残る「きれい」な演技を

今岡 由羅 ちゃん 松前小6年・筒井 Imaoka Yura

新体操に励む松前小学校6年生の今岡由羅ちゃん。2月に行われた全日本チャイルド選手権に出場しました。全国から約300人が集まったこの大会で、クラブの演技を披露し、見事予選通過。決勝のリボンでも、表現豊かに「きれい」な演技を披露しました。

新体操を始めたのは4歳のとき。お姉ちゃんが踊っているのを見て「きれい」と思ったのがきっかけでした。以来、週5日、多い時は3時間ほどの練習を続けています。「練習が多くてきついこともあるけれど、『演技をきれいにみせる』とか、『体をしなやかに使う』とかコーチに注意されたことを、意識してやっています」と話す由羅ちゃん。こうした練習姿勢は本番において「自信」と「楽しさ」を与えてくれます。「大会のときは、あれだけ練習したからできるって信じてやります。ミスなくできたときは、練習を続けてきてよかったと思います」とにっこり。

たくさんの大会に出場している由羅ちゃんが目指すのは、人の印象に残る「きれい」な演技。自身がお姉ちゃんから教えてもらったことを、今度は自らの演技で一人でも多くの人に伝える。由羅ちゃんの挑戦は続きます。

1歳です。よろしくね

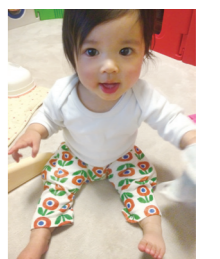
かどわき たく 門脇 大空 くん

恵久美
平成25年4月6日生
(父) 誉明さん (母) 典子さん
お兄ちゃんお姉ちゃんたちと仲良く、元気に育ってね!



うけな みよ 浮穴 望世 ちゃん

東古泉
平成25年4月25日生
(父) 佳温さん (母) 美雪さん
元気にすくすく育ってね



すえざき げんすけ 末崎 源祐 くん

恵久美
平成25年4月1日生
(父) 勝之さん (母) 美帆さん
お兄ちゃんといっぱい遊んで、元気に大きく育ってね。



にしむら みき 西村 美希 ちゃん

出作
平成25年4月28日生
(父) 聡一郎さん(母) 亜紀子さん
いつも笑顔のみきちゃん
これからも元気に育ってね



ともざわ たすく 友澤 奨 くん

東古泉
平成25年4月18日生
(父) 大さん (母) 雅美さん
たっくん、元気に大きくなつてね。



さたけ ゆめ 佐竹 結芽 ちゃん

筒井
平成25年4月8日生
(父) 亮浩さん (母) 南さん
イタズラ大好きな結芽ちゃん、
これからも元気に育ってね♡



6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 4月1日◎～4月15日◎ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 62 若竹汁



●材料● (4人分)

たけのこ……………150g
若鶏もも……………50g
乾燥わかめ……………3g
木綿豆腐……………50g
だし煮干し……………10g
水……………650g
塩……………1つまみ
薄口しょうゆ……………大さじ1弱
濃口しょうゆ……………小さじ1/2
酒……………小さじ1

●作り方●

たけのこは穂先を縦半分に切り、縦に薄切りに、木綿豆腐は1～2cm角のさいの目切りに、若鶏は食べやすい大きさに切る。

1 煮干しでだしをとる。だし汁に若鶏を入れ、煮立ったらアクをすくう。たけのこを入れて、火が通ったら豆腐を加える。

2 調味料で味付けし、わかめを加え、ひと煮立ちしたら火を止める。

3

Point ゆでたけのこでもいいですが、旬なので生のたけのこを使ってみませんか? 4月は給食センターでも生のたけのこを、次のようにゆでて使っています。

①たけのこは、泥を落として穂先を斜めに少し切り落とし、縦に1本切り目を入れる。
②大きな鍋に、①を皮ごと入れ、かぶる位の水とぬか

(米のとぎ汁でも可)を1つまみ入れ、根本に竹串が通るまで1時間半～2時間ゆで、そのまま冷ます。冷えたら水洗いし、皮をむいて、きれいな水につけておく。