

ふるさと歴史散歩 96

～松前史談会レポート～

南黒田1番地を訪ねるIV

南黒田では、村地区と原地区に1体ずつお地蔵様をお祀りしている。旧56号線に“黒田口”というバス停があったことからの想像であるが、それぞれが、地区の中心で最も人通りが多かったと思われる場所に鎮座しておられる。原地区のお地蔵様には、1754年にあたる“宝暦四年”の文字が台座の正面に書かれているが、村地区のお地蔵様には、ご本体に制作を示す文字はない。数年前にお堂の建て直しをした時に発見された棟札に、安永3(1774)年と書かれているが、ご勧請の年か、後にお堂を建立した年なのかは判らない。ただこの時期は、“享保の大飢饉”(1732年)から立ち直った時期なのか、多くの費用がかかるお地蔵様の建立が意外に早くになされていることを考えると、何をおいてもという人々の気持ちが伝わってくる。

松山藩主・松平定静公が“義農之墓”を建てたのは安永5(1776)年であり、義農作兵衛を顕彰し続ける事業が、やがて300年を迎えようとする。多くの犠牲者を悼む気持ちはもちろん、復興の喜びの大きさと感謝の気持ちがそのエネルギーになっている。また、村地区には“あん”と呼び親しまれている建物がある。どんな経緯があるのかよく知らないが、古いお位牌と小さな石仏が祀られている。やがて南黒田の歴史に、詳細が書き加えられる時が来ると思う。

1 村地区のお地蔵さま

しきみとお供えが絶えない。お祭りでは子どもに菓子が配られる。

2 村地区にある“あん”

今は正木習字教室が使用している。



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

Boys&Girls, Be Ambitious!

頑張る子どもたちを紹介します



柔道の大会で優勝したい

山崎 茉華 ちゃん 北伊予小3年・徳丸
Yamasaki Maharu

北伊予小学校3年生の山崎茉華ちゃん。2月に行われた柔道の愛媛県小学生強化選手選考会2年生女子の部でベスト4に勝ち上がり、平成25年度の強化選手に選ばれました。

柔道を始めたのは1年生のとき。同じく愛媛県武道館柔道クラブで練習に励む、いとこの影響だったと言います。「練習を見たときに、投げ技がカッコイイと思って」とすぐ入部を決めた茉華ちゃん。

「週3回、2時間ほど受け身、寝技や投げ技などの練習を繰り返しやっています。練習はしんどくてつらいし、投げ技は膝をしっかり曲げて相手を持ちあげないと決めるのが難しいです」とカッコよさだけではない、その地道なつらさを話します。

それでも、つらい練習に耐えられるのは、敗北の悔しさを味わったから。「2月の大会は、準決勝で旗判定で負けてしまい悔しかったです。力の強い男の子や上級生ともっと練習して、次の大会では優勝したいです」ときっぱり。

敗北の悔しさの次は、勝利の喜びを味わうために。茉華ちゃんの頑張りは続きます。

1歳です。よろしくね

たかおか きょうすけ
高岡 俠丞 くん
南黒田
平成24年5月9日生
(父) 崇さん (母) 香織さん
俠丞、1歳おめでとう♡
パパもママも大好きだよ♡



にしお まどか ちゃん
西尾 まどか ちゃん
上高柳
平成24年5月25日生
(父) 博志さん (母) 玲子さん
お誕生日おめでとう♡
あなたの笑顔が大好きです♡



たちばな あいり ちゃん
橘 あいり ちゃん
恵久美
平成24年5月25日生
(父) 正登さん (母) 礼美さん
1歳おめでとう!!
姉妹仲良く元気に育ってね!!



おおまさ ゆい ちゃん
大政 結愛 ちゃん
昌農内
平成24年5月15日生
(父) 久敏さん (母) 純さん
1歳おめでとう!よく食べて
遊んで明るく元気に育ってね!!



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(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 5月1日(金)～5月15日(金) ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

51 いかのお茶揚げ



●材料● (4人分)

- いか ……………250g
- しょうが ……………4g
- 濃口しょうゆ…小さじ1/2
- 酒 ……………小さじ1/2
- 薄力粉 ……………15g
- でんぷん ……………15g
- 粉茶 ……………1g
- ベーキングパウダー…0.4g
- 卵 ……………20g
- 食油 ……………適量

●作り方●

- 1 いかの厚みの半分まで包丁を垂直にして、縦横に切れ目を入れる(鹿の子切り)。切れ目を入れたいかを2センチ幅位の短冊に切る。
- 2 1にAを加えて下味をつける。
- 3 Bをさっくり混ぜ合わせ衣を作る(様子を見ながら適量水を加える)。
- 4 いかの水気を切り、衣を混ぜ合わせ、油でカラッと揚げる。

【エネルギー 132kcal (1人あたり)】

* いかの代わりに豚肉や魚でも美味しくできます。