

## ふるさと歴史散歩<sup>86</sup>

～松前史談会レポート～

### 徳丸1番地を訪ねるII

今回の参加者は、地元のご支援者を合わせると総勢30人近くとなった。1番地は、徳丸の南西隅の小字“左原田”の最も内側なる東北角にある。不思議な位置だ。この地は、重信川の旧河道筋であったという。

高忍比売神社の南側は、主に赤坂泉からの一の井手の水が、北側は森松の夫婦泉から重信川を暗渠でわたった上井手の水が田畑を潤している。二つの源泉の関連施設は貴重な史跡である。徳丸暗渠工事作業全景の写真(昭和2年撮影)を見せていただいた。本当に貴重な1枚だ。

①高忍比売神社は、あらゆる面で徳丸のシンボルである。カラーの立派な“略記”が拝殿前におかれているので、ぜひご一読を。8月2日には奉納芝居が盛大に行われる。本性寺が別当寺であった。

②田中夷子神社、七生稲荷神社、生目八幡宮、若宮八幡宮、おてんのんさん、鮎川大明神、ふくおかさんなどが今も親しまれ、大切に祀られている。農作業中の方も手を休めて話をしてくださった。〇〇泉、〇〇井戸、〇〇井手などの地名が目につく。昔は、良い米を選んで藩主の御膳に献上した土地柄なのだ。

■大常夜灯(徳丸千防組)  
金、高、石の字が読み取れる。  
文化12(1825)年建立

■暗渠埋設碑(写真右)  
暗渠の総延長365メートル。  
中央は使用された鉄筋コンクリートの円筒(口径82センチ、長さ1メートル)



7月14日(土)のふるさと歴史散歩は、南黒田1番地を訪ねる。8時30分、庁舎南駐車場出発。現地参加(南黒田集会所)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



### 夢はアメリカツアーで優勝

田中 隆貴 くん 松前小6年・新立  
Tanaka Ryuki

2017年愛媛国体で活躍できる選手を育てようと活動中の「ひめっこゴルフスクール」。そこで毎日、2～3時間の練習を惜しまないのが、松前小学校6年生の田中隆貴くんです。

ゴルフとの出会いは2歳のとき。ゴルフをしていたおじいさんに「やってみるか」と誘われました。おじいさんを「かっこいいな」と思っていた隆貴くんは、うれしくて庭でクラブを振り続けたそうです。振り続けたクラブは現在200ヤードを飛ばすスイングへと成長。それでも「ドライバーショットがスライスしがちなので、体をあまり開かないようにしている」と課題の分析も欠かしません。努力の成果は、今年、ひめっこゴルフスクールの中の大会で優勝するなど形で表れています。

憧れの選手は「ローリーマキロイ」。22歳の若さで全米オープンを制覇した、世界で活躍する選手です。隆貴くんの夢は「プロゴルファーになってアメリカツアーで優勝すること」。こちらも負けていません。10年後がとてもしな隆貴くん。夢に向かうその瞳は、輝きを増すばかりです。

## 1歳です。よろしくね

おおにし そうま  
大西 颯真 くん

鶴吉  
平成23年7月14日生  
(父)健太さん (母)つかささん  
元気いっぱいの颯真くん、お姉ちゃんと仲良くね。



さかもと あやか  
阪本 彩夏 ちゃん

昌農内  
平成23年7月23日生  
(父)武士さん (母)恵美子さん  
すくすく元気に育ってね。



みに りゅうた  
見谷 隆太 くん

鶴吉  
平成23年7月24日生  
(父)健介さん (母)晴子さん  
これからも笑顔いっぱい元気に大きくなってね。



さが しょうま  
佐賀 翔馬 くん

鶴吉  
平成23年7月11日生  
(父)一馬さん (母)浩子さん  
誕生日おめでとう♡元気いっぱい成長してね。



たにのみや きょうすけ  
谷野宮 京裕 くん

昌農内  
平成23年7月28日生  
(父)政浩さん (母)潤子さん  
お誕生日おめでとう! たくさん食べて大きくなってね。



せんば はるか  
仙波 晴香 ちゃん

南黒田  
平成23年7月30日生  
(父)俊樹さん (母)典子さん  
晴ちゃんを見ているだけで癒されます!



9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 7月2日⑧～7月17日⑨ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

### おうちで給食

#### recipe 46 冷やしうどん



Point ●冷たくのごしがいので、暑い時期でも食べやすく栄養のバランスのとれた献立です。  
●錦糸卵を加えると彩りよく仕上がります。

#### ●材料● (4人分)

うどん……………4玉  
かまぼこ……………1/3本  
干しシイタケ……………3枚  
ニンジン……………1/3本  
砂糖……………大さじ1  
濃口醤油……………大さじ1.5  
水(シイタケの戻し汁)…100cc  
キュウリ……………1本  
青ねぎ……………2本  
大豆(乾)……………20g  
だし用煮干し……………25g  
水……………500cc  
薄口醤油……………50cc  
みりん……………20cc  
氷……………適量

#### ●作り方●

【エネルギー 316kcal】

- 大豆はひたひたの水にしばらくつけた後、柔らかくなるまで弱火で炊く。
- BでだしをとりCの調味料を加え、1をたし合わせて冷ます。
- 水で戻したシイタケとニンジンはせん切り、かまぼこは半月切りにして、Aで炊く。
- たっぷりの熱湯でうどんをゆで、水冷した後、氷でしめる。
- キュウリはせん切り、青ねぎは小口切りにする。
- 器にうどんをのせ、その上に3とキュウリを盛り付ける。
- 2を全体に回しかけ、青ねぎを散らす。