

## ふるさと歴史散歩 74

～松前史談会レポート～

### 垣生山城跡と生石地区を訪ねるII

#### ①「松山海軍航空隊跡」碑(北吉田町)

景勝“吉田挿桃の里”にも、太平洋戦争が始まると広大な軍の施設…防空壕、射撃場、兵舎、飛行場、掩体壕、病院が次々とできた。碑文には、昭和18年開隊後、飛行予科練習生1万5千人が巣立ったとある。終戦までには、約160人の特攻隊員がここから出撃した。

#### ②金刀比羅神社(北吉田町)

天正3(1575)年の勧請。戦国時代まっただ中だ。のちに松山藩主加藤嘉明が御殿を造営し、久松家も祈願所として大切にされた。嘉永7(1854)年再建の社殿は、葵の紋を許された華麗な建築で、石段の寄付石にある各地の商人・船主の名も興味を引く。

#### ③生石八幡神社(高岡町)

中西大人彰徳碑・宮前川放水トンネルの出口に寄った後、旧吉田街道を東へ。参道を北に向かうと大きな狛犬が迎えてくれ、長い石段を登るとやっと立派な拝殿が現れる。弁天山の中腹にあるのだ。何回も石段を登り降りする人に出会った。南面する神社境内での景観・風が気持ちよかった。続きは次号に。



1 生石八幡神社  
地区の氏神様。風も、景色も古社の趣がある。

2 松山海軍航空隊跡の碑  
前面にはめこまれている碑文に見入る参加者



7月9日(土)のふるさと歴史散歩は、「横田1番地」(楠池)と天長寺周辺を訪ねる。8時30分、松前庁舎南駐車場に集合。現地(横田集会所)合流も歓迎。

◎ 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



### ホッケーで愛媛国体出場を目指す

岩本 拓也 くん 松前小6年・本村  
Iwamoto Takuya

松前小学校6年生の岩本拓也くん。大好きなホッケーに打ち込む男の子です。

町体育協会のホッケークラブに、中学生の兄と一緒に所属する拓也くん。松前公園で週3日、中学生に混ざって練習している唯一の小学生ですが、中学生に引けをとらないプレーを見せます。

「練習から帰っても庭でドリブルをしたり、シュート練習をしたりしています。上達するためには、人の倍練習することが大事だと思うから」

努力を重ねることで、拓也くんのセンスは開花しました。今ではドリブルで相手を抜けるほどに。

「ドリブルが好きだし、得意になりました。今はシュート練習に力を入れています。スティックをふるタイミングが遅いので、速くボールに合わせるように意識しながら練習しています」と笑顔を見せます。

「中学生になっても高校生になってもホッケーを続けて、2017年の愛媛国体に出たい」と言い切る拓也くん。目標に向かって、今日も努力を重ねています。



1歳です。よろしくね



みなくち あきと  
水口 瑛翔 くん

北黒田  
平成22年7月28日生  
(父)一誠さん  
(母)恵さん

あっくんの笑顔がみんな大好き♡元気で大きく育ってね。



わだ ひなこ  
和田 陽菜子 ちゃん

恵久美  
平成22年7月7日生  
(父)武馬さん  
(母)恵子さん

我が家の天使!ひなちゃんのことがパパもママも大好き♡



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1日◎～7月20日◎ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

### おうちで給食



## ひじきスパゲティ



#### ●材料● (4人分)

(乾)スパゲティ……………400g  
(生)ひじき……………120g  
若鶏肉(もも)……………120g  
油揚げ……………1枚  
平天……………1枚  
ニンジン……………中1/2本  
しめじ……………1房  
さやいんげん……………15本  
サラダ油……………小さじ1  
濃い口しょうゆ……………大さじ2  
薄口しょうゆ……………大さじ2  
砂糖……………大さじ1  
酒……………小さじ2  
水……………150cc

#### ●作り方●

- 1 油揚げ、平天は湯をかけて油抜きをし、短冊切りにする。
- 2 さやいんげんはゆでて斜め切りにする。ニンジンはせん切り、しめじは株元をとってさばいておき、鶏肉は小口切りにする。
- 3 フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉をよく炒め、ニンジン、しめじ、油揚げ、平天、ひじきを入れてさらに炒め水を加えて煮る。
- 4 材料に火が通ったら調味料を加え、ゆでたスパゲティと2を加えてさらに炒める。

#### Point

ひじきスパゲティに、コーン、きゅうりなど夏野菜たっぷりのサラダをプラスすると栄養バランスのとれた昼食になります。ぜひ家族で作ってみてください。

#### ドレッシング

dressing

ドレッシングも手づくりしませんか?

分量(1人分)

#### オーロラソース

マヨネーズ……………大さじ1  
ケチャップ……………小さじ1

#### フレンチドレッシング

サラダ油……………小さじ2  
酢……………小さじ1  
塩……………小さじ1/6  
こしょう……………少し

#### ごまドレッシング

サラダ油……………小さじ1  
ごま油……………小さじ1/2  
酢……………小さじ1  
しょうゆ……………小さじ1  
砂糖……………小さじ1/2  
すりごま……………小さじ1/2  
塩……………指ひとつまみ