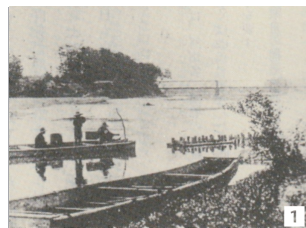


ふるさと歴史散歩 170 ～松前史談会レポート～

重信川の渡しI

重信川には、松前町から松山市へ渡る5カ所の渡しがありました。河口から順に松前側の地名で、①塩屋の渡し②北川原の渡し③出合の渡し④大間の渡し⑤中川原の渡しと呼んでいました。今も松前町教育委員会が建てた標識があります。②と④は早くに利用されなくなりました。①は県道伊予松山港線の川口大橋、③は県道松山松前伊予線の出合橋・国道56号の出合大橋、⑤は県道松山伊予線の中川原橋として整備され、南予地域と松山・東予地域をつなぐ産業・観光上の重要な役割を果たす歴史の語り部です。昔はわらじを履いた旅人や馬車、おたたさんやお医者さんの人力車が、今はバス、トラック、高校生の通学自転車、通勤のマイカーやエミフルのお客さんで一日中大にぎわいです。河口は野鳥や魚も多く、川面に映る石鎚山、伊予灘に沈むだるま夕日は松前の自慢です。

今回の主な狙いは、渡しの松山側でした。船を降りた、板橋を渡った旅人が三津へ、お城下へと気合を入れ直してスタートするときに見た松前側の風景です。三津へ向かう今出街道・塩売り街道や日招八幡・雄郡神社から札の辻へ向かう旧大洲街道の跡も残っています。山野芳幸著「愛媛松前界限はええとこぞなもし」は写真やイラストも多く、楽しく読みやすいのでおすすめです。次号へ続く。(鷲野記)



- 1 出合の渡し 明治の終わりのころか。奥に現伊予鉄道の鉄橋が見える(松前町誌)。出合橋はまだない
- 2 余戸側から出合の渡しを見る 渡し舟は岡田小学校(左奥) 横の大洲街道を土手に上がった場所からこの辺りに着いた



7月13日④の歴史散歩は、重信川河畔の泉を訪ねます。8時30分、松前庁舎南駐車場を出発。

問 松前史談会(麻生) ☎ 090-4472-8136

ふるさとライブラリー

開館時間 9時30分～19時
問い合わせ ☎ 985-4140
FAX 985-1386

<https://www.masaki-bunka.jp/>
7月の休館 31日(水)

暗いお部屋 de
おはなし会

27日④ 11時～
文化センター
3階

◆ 今月のおはなし会

お部屋の明かりを暗くした「暗いお部屋 de おはなし会」を行います。

ブラックシアターや影絵など、真っ暗なお部屋で楽しめます。ぜひお越しください。

◆ 今月の絵本「願いをかなえて、お星さま」

星にちなんだおはなしの本を集めました。



◀ おほしさま、きえちゃった
ハンナ カミング・作
今井なぎさ・訳 / コスモピア

▶ よぞらのほしは
村上康成・作 / フレーベル館



◀ ステラのほしぞら
メアリー＝ルイーズ ゲイ・作
江國香織・訳 / 光村教育図書

◆ 今月の特集「思わず手に取ってみたいくなる本」

タイトルや表紙から受ける第一印象で思わず「読んでみたい!」と手に取ってしまう本を集めました。



(④から)

▲ NHK 世界で一番美しい瞬間

NHK『世界で一番美しい瞬間』制作班・編 / 三笠書房

▲ 母親やめてもいいですか

にしかわたく・絵 山口かこ・文 / 文藝春秋

▲ 今日も嫌がらせ弁当 ttck (Kaori)・著 / 三オブックス



1歳です。よろしくね

きむら ゆうき
木村 優希 ちゃん

筒井
平成30年7月6日生
(父) 尚哉さん (母) 加奈子さん

毎日かわいい笑顔がありがとう
すくすく元気に育ってね



たなか あおは
田中 葵葉 ちゃん

徳丸
平成30年7月28日生
(父) 浩介さん (母) 美聡さん

笑顔がカワイイ葵葉。元気に
すくすくと育ってね。



うえだ こうだい
上田 煌大 くん

南黒田
平成30年7月23日生
(父) 剛史さん (母) 沙也香さん

いっぱい遊んでいっぱい食べて、
大きくなあれ!



いわさき せな
岩崎 惺風 くん

西古泉
平成30年7月13日生
(父) 俊介さん (母) 早紀さん

お兄ちゃんお姉ちゃんが大好きな
きなせくん。大きくなあれ!



きたち あおば
北地 蒼波 くん

北黒田
平成30年7月16日生
(父) 敏隆さん (母) 道子さん

笑顔が素敵な蒼ちゃん。すく
すく大きくなってね。



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。USB不可)を持参してください。*先着6人です。

募集期間 7月1日④～7月31日④

▶ 総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 110 ういろう



【エネルギー 86kcal (1人当たり)】

● 材料 ● (4人分)

わらび粉……………15g	ドライさらしあん……………35g
薄力粉……………15g	水……………125g
上白糖……………30g	

Point 暑い時期にぴったりのおやつです。わらび粉の分量を増やしてその分薄力粉の分量を減らすと、さらにプルプルモチモチ食感になりますよ。

● 作り方 ●

- 1 ボウルにわらび粉、薄力粉、上白糖、ドライさらしあんを入れてよく混ぜる。
- 2 1に水を少しずつ加え、だまにならないようによく混ぜる。
- 3 2を耐熱容器に入れてふんわりラップをかけ、レンジ(600W)で5～6分加熱する(または蒸し器で約15分蒸す)。
- 4 冷めてから取り出し、ぬらした包丁で食べやすい大きさに切り分ける。