

ふるさと歴史散歩 172 ～松前史談会レポート～

名匠・川中夏吉を知りたい I

「伊予の左甚五郎」と称賛され、多くの優れた寺や神社を後世に遺した宮大工、川中夏吉の事績を巡りました。

今回は 40 歳代の建築士で、古建築に詳しい峰岡秀和さん＝北黒田＝に案内していただきました。長女と奥さんも参加され、資料や写真を提示するなど家族ぐるみで協力していただきました。峰岡さんには、谷上山宝珠寺や福田寺、伊予稲荷(伊予市)、宝蔵寺(松山市・一遍上人の生地)の案内も引き受けてもらったことがあります。古川禎一先生(松前史談 33 号「復興 寶蔵寺本堂の監修・指図について」)、花岡直樹先生(松前史談 35 号「松山城を深読みする」)も紹介していただきました。ありがたい会友の 1 人です。

川中夏吉(1853～1924 年)は南伊予村下三谷生まれ、宮大工であった次兄綱吉から建築や彫刻について習い、京都・奈良でも修行しました。弟子の育成にも熱心でした。今回は、翁の事績のうち伝宗寺薬師堂(伊予市指定文化財)と華蔵寺の境内墓地にある「工匠夏吉翁碑」を、さらに松前町神崎の伊予神社と境内の五輪塔(松前町指定文化財)を訪ねました。伊予神社の屋根構えは豪壮華麗、向拝の彫刻師は長州大工の門井友祐。川中家文書や済川家文書などによる専門家ならではの説明に参加者一同感激しました。ふき替え以前の古瓦を見つけ、騒然的一幕もありました。次号に続く。(鷲野記)



1 伝宗寺薬師堂
元は宝福寺の一部。
明治 27(1894) 年に再建された
2 伊予神社(延喜式内社)
堂々とした唐破風と千鳥破風の
組み合わせは川中夏吉の傑作



9 月 14 日(土)の歴史散歩は、伊予市双海地区を訪ねる。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

本を楽しもう

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/
9 月の休館 7 日(土)～20 日(金)、30 日(月)

おはなし会
14 日(土) 11 時～
文化
センター
2 階

◆休館のお知らせ

館内改装工事のため、9 月 7 日(土)から 20 日(金)までの 14 日間、図書館を休館します。

今回の改装工事により、絵本コーナーが「おはなしの部屋」として生まれ変わります。工事完了後は、図書館職員によるミニおはなし会などを開催予定です。親子で自由に読み聞かせを楽しむこともできますので、どうぞお楽しみに！

◆今月のおはなし会

レインボーフロッグさんによる「英語のおはなし会」を行います。歌あり、ゲームあり、ペープサート(紙の人形劇)ありで毎回大好評のおはなし会です。



お子さんと一緒に、楽しく英語に触れてみませんか。
ぜひお越しください。

◆今月の特集「家族 de 作家」

夫婦や親子など、家族で作家の人たちの本を特別展示します。



(図から)

▲びっくり館の殺人 綾辻行人・著 / 講談社

▲くらのかみ 小野不由美・著 / 講談社



夫 × 妻



(図から)

▲似非遍路 澤田ふじ子・著 / 徳間書店

▲火定 澤田瞳子・著 / PHP 研究所

親 × 子



ときつ そう た
時津 颯太 くん

恵久美
平成 30 年 9 月 17 日生
(父) 信也さん(母) 菜月さん

イタズラ大好きそうちゃん!これ
からも元気に大きくなってね。



11 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 9 月 2 日(月)～9 月 30 日(月) ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 111 切り干し大根のサラダ



【エネルギー 86kcal (1 人当たり)】

●材料● (4 人分)

切り干し大根…………… 20g	A {	オリーブ油…………… 小さじ 1
ニンジン…………… 1/3 本		薄口しょうゆ…………… 大さじ 1
きゅうり…………… 1 本		砂糖…………… 小さじ 1
小松菜…………… 1 わ		酢…………… 小さじ 1/2
ちりめん…………… 25g		一味唐辛子…………… 適量

●作り方●

- 1 ニンジンは皮をむいて千切りにする。切り干し大根は軽く洗って水につけて戻し、1.5cm くらいの長さに切る。
- 2 きゅうりは輪切りにして軽く塩をふり、水気を絞っておく。
- 3 鍋に湯を沸かし、小松菜をゆでて、冷水にとり、水気を絞って 1cm の長さに切る。
- 4 1 をゆでてから冷まし、水気を切る。
- 5 ちりめんはフライパンでからいりして冷ましておく。
- 6 A をよく混ぜてドレッシングを作り、2～5 をあえる。

Point

切り干し大根を使った、さっぱりとしたヘルシーなサラダです。学校給食では、松前町産のニンジン、きゅうり、小松菜をたっぷり使っています。