

ふるさと歴史散歩 176

～松前史談会レポート～

伊予市双海町(上灘・下灘)を訪ねるI

双海町上灘の海岸線から山あい少々に入り込んだ所に学校がある。校門を入ると正面に赤い屋根で二階建ての堂々とした校舎が目に入った。伊予市立翠小学校だ。校庭で伊予市の「ふるさと案内人」の方々がお待ち。「双海人」の岡田博助さんらに学校内を案内していただく。

校庭には立派な銀木屋がそびえ立つ。明治7(1874)年の創立時に記念植樹されたという(樹高8.95m、根元周2.55m、枝張10.40m)。ご多分に漏れず二宮金次郎像も立つ。校舎は木造である。廊下は広く、二階への階段も幅広い。特に二階の廊下は陽当たりが良く、冬季は格好の「日向ぼっこ」の場だ。二階中央に突き出た校長室は、運動場を見下ろすガラス張り解放感たっぷり。旧裁縫室も残っており畳が敷かれている。

本年、8月1日現在の全校児童数は「24人」である。県外からの移住者を歓迎し市内在住者は校区外入学も認める。現在茨城県からの移住者が最も遠方ようである。

木造校舎として全国で初めて環境省「学校エコ改修と環境教育事業」のモデル校となり、平成18(2006)年に伊予市の指定有形文化財となる。また県内最古の近代化遺産でもある。校名の由来は、上灘川の清い流れに映る山々の「翠」、清流の小岩で見かける川蜉の「翠」、人々の「翡翠」のような美しい心から。

次号に続く。(山本記)



1 校庭にそびえ立つ「銀木屋」(樹齢145年)
2 木造校舎を背景に記念撮影



1月のふるさと歴史散歩は、休みます。

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/
1月の休館 1日(水)～4日(土)、31日(金)

おはなし会
18日(土)11時～
文化センター
2階
第2研修室

◆「おはなしの部屋」だより

10月に完成したおはなしの部屋では、毎週土曜日11時からミニミニおはなし会「ひまわりおはなし会」を行っているほか、部屋の入り口にあるオレンジワゴンでいろいろな絵本を紹介しています。

お気に入りの1冊が見つかるかも。ぜひご覧ください。



◆1月の「新着本案内」

毎週新しい本を入荷し、新着本コーナーに展示しています。



- (☎から)
▲沃野の刑事 堂場瞬一・著 / 講談社
▲Stage For ～舌がん「ステージ4」から希望のステージへ 堀ちえみ・著 / 扶桑社
▲3万年前の航海の謎を解く NHK クローズアップ現代+ 制作班・著 / 徳間書店



- (☎から)
▲歩道橋シネマ 恩田陸・著 / 新潮社
▲子規の音 森まゆみ・著 / 新潮社
▲小鍋レシピ 齋藤真紀・著 / 柘出版社

1歳です。よろしくね

いわた みお
岩田 澤 ちゃん
北川原
平成31年1月31日生
(父)翔さん (母)沙耶さん



これからもかわいい笑顔たくさん見せてね♪

たかす か ひかる
高須賀 光 くん
西古泉
平成31年1月4日生
(父)信介さん (母)淳さん



心奏兄ちゃんとたくさん遊んで元気に育ってね

たにがわ りつ
谷川 律 くん
北黒田
平成31年1月26日生
(父)善彦さん (母)聖子さん



お姉ちゃん、お兄ちゃんと一緒にすくすく元気に育ってね!

あさづ けんし
浅津 堅慈 くん
南黒田
平成31年1月16日生
(父)洋史さん (母)会里子さん



いつも幸せをありがとう!

つくだ ゆづき
佃 優津輝 くん
南黒田
平成31年1月10日生
(父)智也さん (母)沙織さん



これからもお姉ちゃんと仲良く大きくなってね!

3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 1月6日(土)～31日(金)

▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 113 若鶏のマリネ



【エネルギー 195kcal (1人当たり)】

Point

レモンの酸味と香りが爽やかなマリネ。給食では、松前町産の野菜を使っています。

●材料● (4人分)

揚げ油……………	適量		
玉ネギ……………	1/4個		
ニンジン……………	1/5本		
レモン汁……………	小さじ1	A	
みりん……………	小さじ1/4		
おろししょうが……………	小さじ1/2	B	
おろしにんにく……………	小さじ1/2		
でんぷん……………	適量		
		水……………	大さじ2

●作り方●

- 1 鶏肉を一口大に切ってAで下味を付けておく。
- 2 玉ネギは薄切り、ニンジンは皮をむいて千切りにする。
- 3 軽く汁気を切った鶏肉にでんぷんをまぶして、175℃の油でしっかり揚げる。
- 4 Bを鍋に入れてさつと沸かし、火を止め2、3を漬け込み味をなじませる。