

# ふるさと歴史散歩 179

## ～松前史談会レポート～

### 広田の郷探訪Ⅱ

旧高市小学校にある山村留学センターを訪ねた。全国から集まった小学生が集団生活を送り、四季の自然体験活動や地域行事への参加など地元の児童と共に広田小学校で学んでいる。現在16人が自然環境の中で自立心を養っている。

総津に返し、総津川に張り出した小山に立花城址がある。長曾我部氏の侵攻に備え大野氏が築いた山城で、1584～1585年に落城した。総津の西方に聳える虚空蔵峰の中腹には守備最期の地と伝えられる千人塚の遺構がある。

この上流の山峡右手に「道の駅ひろた」があり、さらに上流には奇勝仙波ヶ岳の断崖が谷に迫り出している。色づき始めた紅葉が美しい。

支流中野川沿いを上流に走ると見上げるような断崖絶壁が続く。小石鎚山とも呼ばれる権現山で、14世紀頃に石鎚蔵王権現を祭る山岳修験道の山伏によって開かれ、修行の地として発展した。岩峰自体が神体であり、山頂までの険路には鎖場、せり割など多くの行場が続く。下車し石橋を渡ると神仏一体の豊峰神社の神域であり、崖を背に、拝殿、護摩堂、石手寺奥の院、石鉄寺の坊などが建ち並ぶ。拝殿横から栈道を50m伝い登ると白糸の滝が現れる。滝壺の周りは裸の行場で、苔むした不動明王が破邪の形相で見下ろしている。古来より権現さんと親しまれ信仰を集めてきたが、近年は流しそめんも有名で、夏季には涼を求める行楽客が訪れる。次号に続く(大政典邦記)。



1 豊峰神社 白糸の滝  
2 山村留学センター



4月の歴史散歩は、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/>

4月の休館 30日☎

真っ暗なお部屋 de  
おはなし会  
25日④11時～  
文化センター  
3階

### ◆消防・防災に関する資料展示

伊予消防署との連携企画、「消防・防災に関する資料展示」を行っています。ぜひご覧ください。



### ◆「出会えたね。とびっきりの1冊に」

4月23日～5月12日は「こどもの読書週間」。これに合わせ、特別展示「みつけよう!とびっきりの1冊」「いろいろないろの絵本」を行います。

### ◆4月の「新着本紹介」

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。



(⑤から)

▲東京、はじまる 門井慶喜・著/文藝春秋



▲わかれ縁 西條奈加・著/文藝春秋



▲うちの父が運転をやめません 垣谷美雨・著/KADOKAWA



(⑤から)

▲坊さん、ぼーっとする。 白川密成・著/ミシマ社



▲シニアの狭心症・心筋梗塞 上妻謙・著/NHK出版



▲病気にかかるお金がわかる本 畠中雅子・著、黒川尚子・著/主婦の友社

# 1歳です。よろしくね

ふなはし がいり  
船橋 湊くん

北黒田  
平成31年4月8日生

(父) 薫さん (母) 舞さん

お兄ちゃん2人とたくさん遊ぼうね



おかもと なみき  
岡本 奈美希ちゃん

南黒田  
平成31年4月1日生

(父) 直希さん (母) 文美さん

たくさん食べて遊んで大きくなってね



はなわ ひろき  
花輪 寛季くん

筒井  
平成31年4月26日生

(父) 達也さん (母) 夕妃さん

やんちゃなひろくん♡おおらかなな子に育ってね☆



かどまつ りょうたろう  
門松 遼汰郎くん

東古泉  
平成31年4月12日生

(父) 祐樹さん (母) 志穂さん

これからもステキな遼ちゃんのまま元気に育っていつね!



6月に1歳になる  
お子さん募集

\*先着6人

背景が明るい横長の写真(デジタルデータも可。USB不可)を持参するか、メールで送信(本文に右の必要事項を入力)してください。  
\*受け付け後、掲載可否を返信します。

▶募集期間 4月1日④～30日④

▶必要事項 ①お子さんの氏名②フリガナ③性別④生年月日⑤父母の氏名⑥メッセージ(25文字程度)⑦住所⑧電話番号  
☎総務課広報広聴係 ☎985-4132  
メール 333koho.j@town.masaki.ehime.jp



## サケと野菜の スイートチリソース



Point サケと野菜に甘酸っぱいソースがとても合います。

### ●材料● (6人分)

サケ……………3切  
しいたけ……………2枚  
サツマ芋……………150g  
片栗粉……………適量  
こしょう……………少々  
イタリアンパセリ……………適量

みりん……………大さじ4  
酢……………大さじ4  
砂糖……………大さじ4  
ケチャップ……………小さじ1・1/3  
豆板醤……………小さじ1  
にんにく……………小さじ2/3  
片栗粉……………小さじ2/3  
塩……………小さじ2/3

### ●作り方●

- 1 サケは2cmの幅に、しいたけとサツマ芋はサケより少し小さめに切り、サツマ芋は5分くらい水につける。
- 2 サケにこしょうをし、片栗粉をつけて油で揚げ、しいたけとサツマ芋は素揚げする。
- 3 鍋にAを入れ、1分くらい煮詰める。
- 4 2、3をボウルに入れて混ぜ合わせた後、器に盛りイタリアンパセリをのせる。