

ふるさと歴史散歩 182

～松前史談会レポート～

風早河野の里、高縄山を巡るII

1181年2月西国の平氏勢力のただ中で一族の存亡を賭け高縄山城に挙兵した河野通清、通信の父子は、国司の目代を今治国府に攻め、丹原の文台・大熊・赤滝城を壊滅させた。翌年冬に備後奴可入道西寂ら平氏連合勢の逆襲を受け高縄山城は陥落し通清は敗死。1185年通信は風早郡や半島沿岸部の領主勢を糾合した河野武士団を率い、源義経の水軍主力として志度の浦、屋島、平家滅亡の地壇之浦で戦功を上げ、將軍源頼朝より越智郡から伊予郡までの支配権を与えられる。1221年承久の乱で通信は朝廷方で大敗。高縄山城も幕府軍の攻撃で落城し河野家は没落したが、幕府方に与した通久、通俊の二家のみが命脈を保った。

通久の甥通有の元寇での活躍などを経て、南北朝戦乱期に足利尊氏に与した通盛が1336年に通信の旧領を復された。通盛は本拠地を河野郷から道後湯築城に移し、1380年に通能が足利義満から守護職を安堵され、秀吉の四国平定まで、新居、宇摩を除く伊予12郡の領有が相伝されていく。

通盛が一族の菩提寺として土居館に創建した善応寺は7堂13塔頭から成る壮大な寺域を有した。1585年秀吉の命を受け西下した小早川隆景軍に対し、河野軍は善応寺砦、高縄山城で防戦するも落城し、一帯は灰じんに帰した。続いて湯築城も開城し通直を最後に約400年続いた河野氏は滅亡した。

現在の善応寺は江戸中期に塔頭・明智庵の跡地に再建されたもの。次号に続く(三原記)

▼善応寺の山門前にて



7月の歴史散歩は中止します。

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/
7月の休館 31日(金)

仕掛けだらけのおはなし会
12日@11時～
文化センター2階

◆週刊誌の貸し出しをスタート

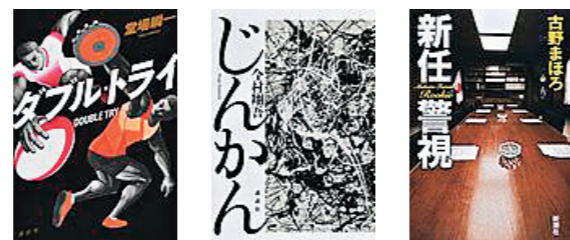
6月1日から、週刊誌4誌のバックナンバーを貸し出しています。令和2年3月以降の発刊分が対象ですのでぜひご利用ください。

- ▶週刊ベースボール/ベースボール・マガジン社
- ▶週刊文春/文藝春秋
- ▶週刊新潮/新潮社
- ▶週刊AERA 朝日新聞出版



◆7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。



- ▲ダブル・トライ 堂場瞬一・著/講談社
- ▲じんかん 今村翔吾・著/講談社
- ▲新任警視 古野まほろ・著/新潮社



- ▲できるテレワーク入門 法林岳之、清水理史、できるシリーズ編集部・著/インプレス
- ▲アロハで猟師、はじめました 近藤康太郎・著/河出書房新社
- ▲歴史上の科学者たちから学ぶ魅力的な理科実験 川村康文・著/オーム社

1歳です。よろしくね

ささき はな
佐々木 花ちゃん

大間
令和元年7月24日生
(父) 秀人さん (母) 由以子さん

花ちゃん1歳おめでとう! 笑顔で元気いっぱい育ててね。



ふくます ゆうしん
福栞 結心くん

新立
令和元年7月10日生
(父) 正成さん (母) 育実さん

1歳おめでとう! お兄ちゃんと一緒にいっぱい遊ぶぞ!



なかむら だん
中村 暖くん

筒井
令和元年7月6日生
(父) 健さん (母) 唯さん

にいにねえねと元気いっぱい笑顔あふれる毎日を過ごそうね!



9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(本文に下の必要事項を入力)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 7月1日(水)～31日(金)
- ▶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



タイそぼろとトマトのそうめん



●材料● (6人分)

- タイ……………3切
- 酒……………大さじ2
- そうめん……………300g
- トマト……………中2個
- オクラ……………6本
- きゅうり……………2本
- 白ごま……………少々

- A 酒……………大さじ2
- みりん……………大さじ4
- しょうゆ……………大さじ2
- 砂糖……………大さじ4
- だし……………200ml
- しょうゆ……………大さじ3・1/2
- B みりん……………大さじ4
- 酢……………大さじ4
- しょうが(すりおろし)……………小さじ2
- ごま油……………大さじ1・1/2

●作り方●

- 1 フライパンにタイと酒大さじ2を入れ、ふたをして加熱する。身が白くなったら火を止め、皮と骨を取って身をほぐす。
- 2 Aを入れて再び加熱し、水分がなくなるまでかき混ぜてそぼろを作る。
- 3 そうめんをゆで、水で締めて水気を切っておく。
- 4 Bを合わせてひと煮立ちさせ、冷ましておく。
- 5 塩もみしたオクラを1分ゆがき、1cmくらいの長さに切る。
- 6 きゅうりは千切りにし、トマトは一口大に切る。
- 7 器にそうめんをのせて2、5、6を盛りつけ4をかけて白ごまを散らす。

Point つゆを少なめにしているのでよく混ぜてください。好きな野菜を加えるのもいいですね。