

ふるさと歴史散歩 183

～松前史談会レポート～

風早河野の里、高縄山を巡るⅢ

善応寺から河野川沿いの谷筋を高縄山頂に向かう。山地が始まる横谷の集落は、高穴城の天険を背に、谷奥の斜地に、家が集まる堅固な備えの村落である。横谷から閨谷を経て山頂を結ぶ古道(横谷道)の周辺には西寂の首塚など戦いの古跡が残っている。車を走らせること30分で山頂に近い石ヶ峠に出る。湯山・道後に下る九川道との分岐点でもある。ブナの自然林の中、緩い尾根上の道を進み高縄権現の祠がある山頂に到着する。展望台からは半島の海岸線が一望でき、瀬戸内海に島々が浮かぶ絶景である。

山頂から少し下ったくぼ地に建つ高縄寺を訪れた。旧記には「高縄寺天智天皇の御宇(662-671年)小千守興横谷村に創営す越智家累世の祈願所なり 後世兵火に罹り什宝焼亡す 唯本尊千手観音を残すのみ 天文元(1532)年4月河野通宣今の地に移す」とあり、河野家累世の祈願所であった。河野氏の滅亡で衰微し、帰依の深かった松山藩主松平定直により1764年に再建された。広い境内には山門・本堂・大師堂などが配置され、枝垂れ桜、千手杉の古木が深い歴史を物語っている。

また、高縄山は祖霊信仰の山としても知られる。麓の村々では古くから、死者の霊は山に行きやがて神霊となり山上に宿る、と信じられてきた。家々では正月に依代の門松を飾り山から年神様を迎える。年神様は子孫の生活の安全を見守り五穀の収穫を見とどけた秋に山に帰られる。

吹き上げる風のなか河野氏の興亡に思いを巡らせながら高縄山を後にした。(三原記)



1 高縄寺手水 松平と越智・河野の家紋が刻まれ、三家の祈願祈禱所を示している。

2 高縄寺山門 仁王が見下ろす仁王門に鐘楼がある。



8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/
8月の休館 31日(月)

ホールでおはなし会
10日(月)・祝
11時～
文化センター
広域学習ホール

◆参加費無料!「バルーンアート教室」

毎年大好評のバルーンアート教室。風船で動物などいろいろなものを作りましょう。

【日時】8月23日(日) 10時～12時

【場所】文化センター リハーサル室

【講師】笹山伊智代さん

【定員】先着20人(対象は年少から小学生まで)

【申し込み方法】

8月3日(日)以降、文化センター(☎ 985-1313)に電話で申し込んでください。



◆8月の「新着本紹介」

毎週新しい本を入荷し、展示しています。



(◎から)

▲HOME 堂場瞬一・著/集英社

▲人生に必要な教養は中学校教科書ですべて身につく 池上彰、佐藤優・著/中央公論新社

▲パラアスリートの折れないココロのつくりかた 瀬立モニカ・著/主婦の友社



(◎から)

▲夢食う人々 遠藤ケイ・著/山と溪谷社

▲絶品おかずはめんつゆで 市瀬悦子・著/学研プラス

▲あがない 倉数茂・著/河出書房新社

1歳です。よろしくね

総務課広報広聴係 ☎ 985-4132 メール 333koho.j@town.masaki.ehime.jp

しのはら さき
篠原 咲貴 ちゃん

北黒田
令和元年8月5日生

(父)圭輔さん (母)志貴さん

ニコニコ咲貴ちゃん。お兄ちゃんたちと仲良く元気に育ってね!



かめおか あゆと
亀岡 歩叶 くん

西古泉
令和元年8月7日生

(父)正実さん (母)麻衣さん

毎日楽しいね☆感情豊か元気いっぱい!食い気も凄し!笑



たけうち あやき
竹内 彩樹 くん

西古泉
令和元年8月9日生

(父)茂樹さん (母)久美子さん

お兄ちゃんたちと仲良く、これからも元気いっぱい大きくなってね。



すみだ かなと
住田 奏翔 くん

北川原
令和元年8月7日生

(父)雄大さん (母)咲桜さん

これからもニコニコ笑顔が素敵なカナトでいてね。



さえき りつ くん

大溝
令和元年8月8日生

(父)優介さん (母)麻衣さん

いっぱい笑って泣いて心も体も大きくなってね♡



10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 8月3日(日)～31日(日)

▶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



ゴーヤとツナの梅マヨ和え



【エネルギー 46kcal(1人当たり)】

●材料● (2人分)

ゴーヤ……………100g 梅干し……………2/3個
ツナ缶(水煮) ……25g マヨネーズ……………大さじ2/3

●作り方●

- 1 ゴーヤは縦半分に切って種とワタを取り、1～2mm幅の薄切りにする。
- 2 鍋に湯を沸かし、1を中火でさっとゆでて水気を絞る。
- 3 ツナの汁気を軽く切り、梅干しは種を除いて粗く刻む。
- 4 2、3をマヨネーズで和える。

Point ゴーヤはゆでると苦みが和らぎます。キュウリなどに代えてもおいしいですよ。