

ふるさと歴史散歩 184

～松前史談会レポート～

中山郷永木探訪I

コロナの影響で中山郷永木探訪が中止になったので、以前に調査していた状況について記すこととする。

旧中山村は、中山川沿いに南北に走る大洲街道に沿った宿場町であった。周辺の出淵村、佐礼谷村、栗田村と合併し中山町となり、平成の大合併で伊予市中山町となった。中心部より県道 226 号を車で走ること約 30 分で永木地区に着く。この山道は石畳から内子、大洲へ続く街道である。

永木地区にある藤縄之森三島神社は、約 1,200 年前の奈良時代に大山積神社より勧請された古代起源の神社であり、合田、城戸氏の崇敬高く社殿が整備され境内地の拡張が行われた。中でも合田通基は当神社を守護神としてあつく崇敬し、応永 9 (1402) 年自ら大願主となり鳥居を建立し、神域の面目を一新した。江戸時代には大洲藩主加藤家より代参の者が参拝したとの記述がある。

ここに残されている石鳥居遺構、いわゆる「一本鳥居」は、関西には二基しか残っていない古い型の鳥居として貴重な文化財であると同時に、中世中山の姿を伝える歴史資料でもある。この石鳥居は昭和 45 年に県指定文化財となって以来広く県内に知られるようになったが、この石鳥居のもう一本が長浜町の住吉神社にある。ただ、永木の三島神社の鳥居の石柱の片方が、はるか遠隔地の長浜に所在しているのが不思議なことであり、文化財の残り方としては大変興味深いものである。

次号に続く(大政典邦記)。



1 一本鳥居遺構

鳥居とともに、刻されている銘文からも貴重な文化財であることがうかがえる

2 藤縄之森三島神社の大鳥居と山門

元禄 16(1703) 年に建立された大鳥居に続く奥の山門は神仏混淆の名残をとどめている。



9月のふるさと歴史散歩は、休みます。

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 30日*

おはなし会
12日(土)11時～
文化センター
2階

◆敬老の日に、読書はいかが?

9月21日の「敬老の日」にちなんで、シニア世代におすすめの本を紹介し、読書は心の健康を保ったり、頭の体操をしたりするのに役立つといわれています。ぜひ、図書館をご利用ください。



◀ひとり老後、賢く楽しむ
岸本葉子・著 / 文響社
子どもがいても、夫婦でも、最後はひとり?ちょっと早めに「ひとり老後」の明るい迎え方考えてみませんか。

◆9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。



(◎から)

- ▲物語の海を泳いで 角田光代・著 / 小学館
- ▲対極 鬼田隆治・著 / 小学館
- ▲あの日、君は何をした まさきとしか・著 / 小学館



(◎から)

- ▲気がつけば、終着駅 佐藤愛子・著 / 中央公論新社
- ▲挫折しない!子ども服レッスンBOOK 岡田桂子・著 / 日本ヴォーグ社
- ▲隠れ酸欠から体を守る横隔膜ほぐし 京谷達矢・著 / 青春出版社

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

はまだ りひと
濱田 理人くん

新立
令和元年9月26日生
(父) 裕朗さん (母) 律子さん

1歳おめでとう!たくさん食べてたくさん遊ぼうね。



たけち えいと
武智 瑛士くん

北黒田
令和元年9月26日生
(父) 弘幸さん (母) 真帆さん

元気いっぱい遊んで、たくさん笑顔と成長を見せてね!



ただ はると
武田 悠叶くん

昌農内
令和元年9月12日生
(父) 敏敬さん (母) 梨香さん

歩くのが上手になり、楽しそうだね。兄弟仲良く元気に育てね!



こいずみ りん
古泉 麟くん

南黒田
令和元年9月12日生
(父) 圭佑さん (母) 香菜さん

可愛い麟くん♡大好きだよ♡



おおにし あきと
大西 暁士くん

筒井
令和元年9月27日生
(父) 貴佳さん (母) 美貴さん

いっぱい遊んで元気に大きくなってね!



11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 9月1日(土)～30日(土)

▶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

おうちで給食

117 米粉の黒糖蒸しパン



【エネルギー 171kcal (1人当たり)】

●材料● (4人分)

米粉 …………… 125g
ベーキングパウダー …… 小さじ1弱

A { 黒砂糖 …………… 50g
水 …………… 125cc
油 …………… 小さじ1弱

●作り方●

- 1 米粉とベーキングパウダーをふるいにかけておく。
- 2 1にAを順に加えて混ぜる。
- 3 アルミカップに2を入れ、蒸し器で約10分蒸す。

Point

卵、小麦、乳製品を使っていないため、アレルギーがある人も安心です。水の代わりに牛乳や豆乳を使うと、しっとりコクのある蒸しパンに仕上がります。