

ふるさと歴史散歩 185

～松前史談会レポート～

中山郷永木探訪Ⅱ

永木の一本鳥居のもう一本の石柱は城主の所望によって持ち去られ、長浜住吉神社の手洗石となり現存している。両石柱の銘文を合わせて読むと、応永8(1401)年から翌9年の室町時代の初め頃、合田、梅原、栗田などの有力な在地領主や農民の寄進により石鳥居が完成しており、この時代の中山地域に一つの村落社会が作られていたことが分かる。応永8、9年といえは南北朝の動乱が終わった直後であり、伊予国では河野通之が守護の地位にあった時代である。その通之の名が石柱に明記されているのは注目値する。

永木は山間の盆地で、緩やかなすり鉢状傾斜地に耕地、集落が広がり、その底部に三島神社、小学校が位置する。神社から藤之郷川を隔てた丘陵は地頭合田氏の居城、合之森城址がある。また、小学校裏手の御旅山には合田通基の墓と伝えられる宝篋印塔や小五輪塔群が祭られ、人々の信仰生活がしのばれる。このように永木一帯には中世の雰囲気色が濃く残っている。

三島神社の石段登り口に句碑がある。「晝寝起 柝とりあえず打ちにけり 快風」※「晝寝」は「昼寝」「柝」は「拍子木」

忽那快風(本名政市)は明治16年松前町北川原に生まれ、この句は明治33年永木小学校の代用教員のときに詠んだ句とされる。当時の校長は同郷の忽那久吉であった。郷土の偉大な先人とその足跡を改めて知り縁の妙を感じたが、探訪地の調査では、松前と関連する先人や事跡の再発見も楽しみの一つである。(大政典邦記)



1 忽那快風句碑 快風は、松根東洋城の俳誌「波柿」創刊から参加し、有力な同人として巻頭句を飾るなど活躍(松前町誌)。
2 合の森城 永木集落を見下ろす位置にあり、天正10(1582)年土佐の長曾我部勢の来襲により衰亡するまで勢力を誇った。下方は永木小学校体育館。



10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/>

10月の休館 30日(金)

今月のおはなし会は中止します

◆「おはなしの部屋」だより

オープンから1年が経ちました。利用者からは、「絵本を選びやすくなった」「ゆっくり選べるので、より多くの絵本を知れるようになった」などうれしい声が多い。

あなたもぜひ一度、利用してみませんか。



◆10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)

▲楽園の鳥 阿部智里・著 / 文藝春秋



▲死神の棋譜 奥泉光・著 / 新潮社



▲もう、聞こえない 菅田哲也・著 / 幻冬舎



(⑤から)

▲はじめてのAI 土屋誠司・著 / 創元社



▲京都の風呂敷屋さんが教える一生使える! ふろしきの結び方・包み方50 山田悦子・著 / PHP 研究所



▲シルバー川柳いつでも夢を編 みやぎシルバーネット・編 / 河出書房新社編集部・編 / 河出書房新社

1歳です。よろしくね

よしだ 吉田 佑晴 くん ⑤
とうせい 洸成 くん ⑤

筒井 令和元年10月3日生
(父) 忠将さん (母) 郁美さん
1歳おめでとう! これからも2人仲良くね☆



ますだ 増田 おとや 響弥 くん

西高柳 令和元年10月24日生
(父) 智史さん (母) 菜々さん
おとやだいすき♡すくすく成長してね♡



12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 10月1日⑤～30日⑤

▶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⑨総務課広報広聴係 ☎ 985-4132
メール 333koho.j@town.masaki.ehime.jp



季節の野菜とサバの 竜田揚げあんかけ



Point

サバの臭みはお酒で取ることができます。
お好みで、野菜を多めにしてもおいしいですよ。

●材料● (6人分)

サバ……………2匹	かぼちゃ……………300g
酒……………大さじ2	なす……………150g
みりん……………大さじ1	ピーマン……………3個
しょうゆ……………小さじ2	オリーブオイル…適量
酒……………大さじ2	水……………300ml
おろしショウガ…小さじ2	和風だし……………小さじ1
片栗粉……………大さじ5	しょうゆ……………大さじ2
サラダ油……………適量	みりん……………大さじ1・1/3
	片栗粉……………大さじ1・1/2
	水……………大さじ1・1/2

●作り方●

- 1 サバは3枚におろして、酒をかけて5分置き、水気を拭き取り1.5cm幅に切る。
- 2 1とAを合わせて30分置き、水気を取って、片栗粉をまぶしてサラダ油で揚げる。
- 3 かぼちゃ、なす、ピーマンを1cm幅に切り、フライパンにオリーブオイルを入れて焼く。
- 4 鍋にBを入れて沸かし、Cを入れとろみがついたら火からおろす。
- 5 器に2と3を盛り、4をかける。