

ふるさと歴史散歩 161

～松前史談会レポート～

盛景寺(伊予市中山町)へ行ってきましたII

臨済宗積翠山盛景寺は天文20(1551)年、仙波家十二代盛景公が先祖菩提供養のため土地を寄進して堂塔伽藍を再建したことから、寺はその功績を称えて盛景寺と改号した。開創は天平13(741)年、行基によるといわれ、行基の作と伝えられる十一面観世音菩薩が本尊である。出瀨城主の仙波家は、河野家家臣北条六代盛行公が建武年中(1334～1335)に足利尊氏から武蔵国川越仙波庄を賜ったことから仙波姓に改め、七代盛綱公が伊予郡、上浮穴郡を賜り出瀨(現中山町)に居城した。以来約280年間、天正13(1585)年の長曾我部氏の侵攻により河野一族とともに落城するまで、この寺が最後の砦になったという。現在の山門は中世の砦を兼ねた二層建ての楼門で、寛永3(1626)年に再建された盛景寺最古の建造物である。

盛景寺の裏山に宗から持ち帰った樹齢770年といわれる県指定天然記念物の菩提樹がそびえている。6月中旬から下旬に清楚な花姿を咲かせるとのことだ。

盛景寺を後に旧街道沿いの永田三島神社へ。明治25(1892)年、長州大工により改築された本殿の腰板は、圧倒されるほどの見事な欄間風の彫刻が張り巡らされている。

永田三島神社から旧街道沿いに脇本陣跡の旧出瀨村庄屋仙波家、仙波盛景公が氏神として尊崇した川崎天満宮など、往時をしのばせる街並みを散策し、中山町の歴史文化遺産をたくさん巡ることのできた歴史散歩であった。(麻生記)



1 盛景寺の菩提樹
根周り3.2メートル、幹が4本に分かれている

2 盛景寺の楼門
正面門と脇門をもち、中世の砦の役目を兼ねる



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 31日☎

おはなし会
27日㊕28日㊗
11時30分～
文化センター
1階 図書館前

◆雑誌・新聞を変更します

10月から、ライブラリーに入荷する雑誌・新聞を変更します。

新規入荷雑誌・新聞	廃止雑誌
現代農業(月刊)	美しいキノ(季刊年4回)
NHK将棋講座(月刊)	家庭画報(月刊)
月刊クーヨン	ダ・ヴィンチ(月刊)
Baby-mo(季刊年4回)	ひよこくらぶ(月刊)
和楽(隔月)	碁ワールド(月刊)
デイリースポーツ新聞(日刊)	芸術新潮(月刊)

◆まさき文化祭に出店「古本市」

図書館の本は、傷んだり古くなったりすると、除籍資料として廃棄されています。そこで、資源を再利用するため、廃棄予定の本や雑誌を町民の皆さんに無料で提供する「古本市」を開催します。

日時 10月27日㊕、28日㊗ 11時～15時
場所 図書館玄関前広場
その他 1人10冊までの提供となります。



◆青空おはなし会

今月のおはなし会は、まさき文化祭に合わせ屋内を飛び出し、青空の下で行います。大型絵本、エプロンシアターや手袋人形を用意しています。初の屋外でのおはなし会になりますので、ぜひお越しください。



1歳です。よろしくね

もりなが わく
森永 和来 くん

神崎
平成29年10月29日生
(父)剛史さん (母)裕加さん
いつもニコニコのわっくん♡
やさしい男の子になってね!



たけだ りくと
武田 陸叶 くん

昌農内
平成29年10月9日生
(父)敏敬さん (母)梨香さん
いつも元気いっぱいだね。たくさん遊んで楽しもうね。



しのはら ひろき
篠原 弘輝 くん

新立
平成29年10月17日生
(父)聖治さん (母)順華さん
お兄ちゃん、お姉ちゃんといっ
ぱい遊んでね♪♪



はまだ
濱田 ひかり ちゃん

新立
平成29年10月14日生
(父)裕朗さん (母)律子さん
1歳おめでとう!たくさんのお
い出と一緒にしようね。



たさき こ
田崎 まり子 ちゃん

西古泉
平成29年10月8日生
(父)昭雄さん (母)加代子さん
愛情たっぷりのお姉ちゃんた
ちと仲良く大きくなってね



ふくます こうしろう
福樹 功士郎 くん

東古泉
平成29年10月2日生
(父)正成さん (母)育実さん
心も体もたくましい元気な子
に育ってね。大好き♡



12月に1歳になるお子さん募集

背景が明るい横長の写真(デジタルデータも可。USB不可)を持参してください。*先着6人です。
募集期間 10月1日㊗～10月31日㊗ ☎ 総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 105 キムチチーズハンバーグ



【エネルギー 353kcal (1人当たり)】

給食ではこの分量で10個作ります。キムチとチーズの分量は、お好みで調整してもよいです。

●材料● (4人分)

- 牛ミンチ……………200g
- 豚ミンチ……………200g
- { 玉ネギ……………1個
- { サラダ油……………大さじ1
- パン粉……………大さじ2
- 牛乳……………大さじ2
- 卵……………1個
- キムチ……………60g
- ピザ用チーズ……………100g
- A { 塩……………少々
- { こしょう……………少々
- サラダ油……………大さじ1

●作り方●

- 1 パン粉は牛乳に浸しておく。
- 2 玉ネギはみじん切りにし、ほんのり茶色くなるまでサラダ油で炒めてから、冷ましておく。
- 3 キムチはみじん切りにし、卵は溶いておく。
- 4 肉と1、2、3、Aを混ぜ、よくこねる。
- 5 4を8等分してたたきながら空気を抜き、楕円形にまとめる。
- 6 フライパンにサラダ油をひいて、5を並べ、真ん中をくぼませてから両面をしっかりと焼き、ふたをして蒸し焼きにする。
- 7 竹串を通して、肉汁が透き通っていればできあがり。