

ふるさと歴史散歩 188

～松前史談会レポート～

讃岐・丸亀城を訪ねる

コロナ禍の影響で丸亀城探訪が中止になったので、前回に続き以前に調査していた状況について記すこととする。

丸亀市街のほぼ中央にある標高 66 m の亀山に威風堂々天守がそびえる。400 年前に築かれた現存丸亀城である。亀山城とも蓬萊城とも呼ばれる。蓬萊とは中国で不老長寿のいわれを持ち「亀と共に丸亀城よ永遠に」との意を込めている。亀山は安山岩の岩盤で成り立つ山で、城の入口は北側の大手二の門となる。門前に立ち天守を仰ぎ見る。

室町時代の初期(1360年代)に砦が築かれ、天正15(1587)年に讃岐に封じられた生駒親正・一正父子が築城し(高松を本城、丸亀を支城)慶長7年に完成、支城ゆえ城代(佐藤掃部)を置く。元和元(1615)年に一国一城令が發布されるが、三代正俊は樹木で覆い隠すなどして天守を破却から護った。寛永17(1640)年、生駒騒動により出羽国へ転封。翌年山崎家治が肥後国より入封。この時讃岐国は分割され高松藩と丸亀藩となる。万治元(1658)年山崎氏の無嗣断絶により京極高和が播磨国より入封し明治まで居城となる。

丸亀城の誇りは石垣の美しさである。城壁の高さは 25 m もあり優美な曲線は扇の勾配と呼ばれる。総高は 60 m。防御性を高めるため出隅・入隅を設け横矢掛りとする。現様相は山崎・京極時代を合わせて 32 年の歳月を要した。天守は三層三階で現存 12 天守の一つであるが、高さは 14.5 m と小振りである。昭和 18(1943)年に国宝に指定され昭和 25(1950)年の法改正により重要文化財に指定された。(山本 明記)



- 1 扇の勾配 三の丸北側は丸亀城の石垣の中で最も高く、20m以上の城壁が続く(写真提供:丸亀市)
- 2 大手門と天守 城の入り口(大手)には二つの門がある。天守と大手門を同時に見られる珍しい城郭



1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

※ 12月号の「ふるさと歴史散歩」に誤りがありました。お詫びして訂正いたします。
写真2の説明 正)上灘 由並本尊城 ← 誤)上灘 由並木尊城

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/
1月の休館 1日(金)～4日(月)、29日(金)

おはなし会
16日(土)11時～
文化センター
2階
ふるさと学習室

◆特別展示「書く・描く&読む・詠む」

「かく」「よむ」にちなんだ本を集めて展示しています。



▶ マナーはいらない
三浦しをん・著/集英社

小説を「書く人」「書きたい人」へ向けて、基本から取材方法まで解説する、書き方講座の本です。

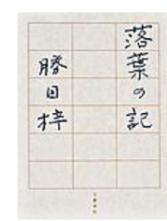
◆1月の「新着本案内」

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。



(図から)

▲朝焼けファンファーレ 織守きょうや・著/新潮社



▲落葉の記 勝目梓・著/文藝春秋



▲サンクチュアリ 岩城けい・著/筑摩書房



(図から)

▲あおり運転 被害者、加害者にならないためのパーフェクトガイド 菟田潔・著/彩流社

▲一冊でわかる幕末 大石学・著/河出書房新社

▲「カカ・ムラド～ナカムラのおじさん」 ガフワラ・原作 さだまさしほか・訳・文/双葉社



1歳です。よろしくね

なかや りく
中矢 凛紅 ちゃん

上高柳
令和2年1月30日生
(父)一馬さん (母)真希さん

1歳おめでとう☆これから姉妹仲良しでいてね♡



くまだ みこ
熊田 珠子 ちゃん

筒井
令和2年1月24日生
(父)健佑さん (母)由子さん

お調子者のニコニコ珠子が大好きだよ♡



3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 1月4日(月)～29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

おうちで給食

recipe 119 おからボール



【エネルギー 243kcal(1人当たり)】

●材料● (4人分)

おから	175g	A	濃口しょうゆ	小さじ2
合いびき肉	100g		みりん	小さじ2
玉ネギ	50g	B	上白糖	大さじ1
片栗粉	大さじ1・1/3		水	120cc
卵(Lサイズ)	1/2個		片栗粉	大さじ1/2
サラダ油	大さじ1		水	大さじ2

●作り方●

- 1 ボウルにおから、合いびき肉、みじん切りにした玉ネギ、片栗粉、卵を入れてよくこねる。
- 2 1を団子状に丸め、油で揚げる。
- 3 小鍋にAを入れて沸かし、沸騰したらBを入れてとろみをつける。
- 4 2に3をかけて出来上がり。

Point

おからは食物繊維が豊富で、たんぱく質、カルシウムやビタミンB1なども含まれる栄養価の高い食材です。長期保存ができる、乾燥おからやおからパウダーなどもありますので利用してみましょう。