

# ふるさと歴史散歩 160

～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I

6月の歴史散歩は、伊予市中山町の盛景寺と句碑巡りです。案内をお願いした中山史談会の井手窪会長たちの待つ中山小学校旧校門には、広場を囲むように句碑が建っていました。中山町は、江戸時代に大洲藩士田辺文里が寺子屋を開いて俳句を指導したことから、俳句の盛んな土地柄だったのです。

中学校には高浜虚子の指導を受け、句誌「若葉」を主宰した富安風生の「栗山へ一縷の道のかかるかな」、小学校前には風生から「若葉」を引き継いだ清崎敏郎の「菩提樹の花の盛りは今ならん」、鈴木貞雄の「一蝶の天降りて峡の村に春」、そして小学校教員の妻鳥暁太郎が明治43(1910)年に作詞作曲し、今も運動会の入場行進曲として受け継がれている中山行進曲歌碑などがあります。資料によると中山町には21基の句碑があるようです。句碑にはいずれにも句の現代表記と来歴が記された副碑があり、見学者に分かりやすく、何よりも後世に伝えたいとの想いが強く伝わってきます。

小・中学校の間の坂を登ると、積翠山盛景寺の入口に山岡栄殉職記念碑があります。昭和5(1930)年に日本統治下の台湾へ教師として赴任し、増水した川に取り残された8人の児童を救おうとして亡くなったことを伝えています。この碑は、地域の子供たちへのメッセージとして心に深く刻まれていることでしょう。次号に続く。



1 中山行進曲の歌碑  
右奥には清崎敏郎の句碑とその副碑が見える  
2 山岡栄殉職記念碑  
左の坂を登ると盛景寺



2 9月8日(土)の歴史散歩は、徳丸へ水を送る森松の夫婦泉を訪ねる。8時30分、松前庁舎南駐車場を出発。

◎ 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  
https://www.masaki-bunka.jp/  
9月の休館 28日(金)

おはなし会  
8日(土)11時～  
文化センター  
2階

## ◆敬老の日 読書のすすめ

読書は脳を活性化させ認知機能の維持・改善に役立つとともに、人生をますます豊かにしてくれます。9月17日は「敬老の日」。ぜひ図書館をご利用ください。シニア世代にお勧めの本を紹介します。

- ▼おかげさまで、注文の多い笹餅屋です 桑田ミサオ・著/小学館
- ▼やばい老人になろう さだまさし・著/PHP研究所
- ▼わたしの主人公はわたし 細川昭々・著/平凡社
- ▼おちゃめに100歳! 寂聴さん 瀬尾まなほ・著/光文社

## ◆今月の絵本「こんばんは、お月さま」



- (④から)
- ▲おつきさんのぼうし 高木さんご・文、黒井健・絵/講談社
  - ▲おつきさまとあそんだよる 神山ますみ・作/講談社
  - ▲おつきさま、こんばんは! 市川美里・著/講談社

## ◆9・10月特集「読書でたのしむ動物の世界」



- (④から)
- ▲人間の偏見動物の言い分 動物の「イメージ」を科学する 高槻成紀・著/イースト・プレス
  - ▲似ている動物「見分け方」事典 木村悦子・著、北澤巧・監修/ベレ出版
  - ▲どうぶつたちの給食時間 並木美砂子・著/旅するミシン店

# 1歳です。よろしくね

ますおか いつき  
**舩岡 樹**くん  
筒井  
平成29年9月8日生  
(父) 朋弥さん (母) 葉子さん  
我が家のムードメーカー♡元気に大きくなってね!



は せ が わ よ し ま さ  
**長谷川 義真**くん  
北黒田  
平成29年9月23日生  
(父) 雅浩さん (母) 優子さん  
笑顔の素敵な義くん。お姉ちゃんと仲良く元気に育ってね



かいだ あいな  
**戒田 愛奈**ちゃん  
北川原  
平成29年9月27日生  
(父) 篤さん (母) 真由美さん  
お出かけ大好き! いろんな所に遊びに行こうね!



なかや あおい  
**中矢 蒼惟**ちゃん  
上高柳  
平成29年9月1日生  
(父) 一馬さん (母) 真希さん  
我が家の天使、元気に育ってください



すみだ いと  
**住田 衣都**くん  
南黒田  
平成29年9月28日生  
(父) 広樹さん (母) 千栄さん  
いつもニコニコ笑顔♡これからますます元気に大きくなってね♡



## 11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 9月3日(月)～9月28日(金)  
▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132



## ブリの にんにく炒め



Point にんにくの香りが食欲をそそります。黒こしょうの風味とアスパラガスの食感がアクセントになりますよ。

### ●材料● (6人分)

- |        |     |       |          |
|--------|-----|-------|----------|
| ブリ     | 6切れ | こしょう  | 少々       |
| パプリカ   | 1個  | 黒こしょう | 少々       |
| アスパラガス | 3本  | オリーブ油 | 大さじ1・1/2 |
| にんにく   | 1片  | 薄力粉   | 適量       |
| 塩      | 少々  |       |          |

### ●作り方●

- 1 にんにくを3mm幅に切る。
- 2 パプリカは千切りにし、アスパラガスは斜めに切る。
- 3 ブリに塩と黒こしょうをし、薄力粉を薄くつける。
- 4 フライパンにオリーブ油を入れにんにくを炒める。油に香りがついたら取り出してブリを両面焼く。
- 5 4にパプリカとアスパラガスを入れ、火が通ったらにんにくを戻し、塩とこしょうをする。