

ふるさと歴史散歩 154 ～松前史談会レポート～

近く(伊予市)に活断層があるI

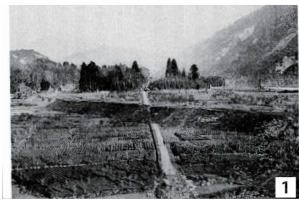
「活断層はどこにあるのか」、「活断層が動いたらどうなるのか」、「中央構造線は活断層なのか」、いろいろな疑問がわいてくる。地震があり、活断層といわれる部分が動けば、その位置はよく分かる。

『濃尾地震と根尾谷断層帯(村松郁栄、松田時彦、岡田篤正 著)』には、下の写真1のように、濃尾地震の地震断層が示されている。地層の食い違いは上下6メートルに達する。図の真ん中の道路から断層の向こうの道路を見れば、少し左へ2メートルくらいずれている。これを左横ずれ断層という。

松山自動車道に沿って、伊予断層がある。矢取川近くから山沿いをまっすぐ西へ大谷川を横切り、市場を通り、三秋から高野川へと続き伊予灘へ沈む。重信断層、川上断層へと続く松山平野南部の活断層である。伊予断層は、2メートルの右横ずれ断層であるという。

水田の畔の右横ずれを見ることのできる場所(写真2)は、森川の大道寺橋から宮領八幡宮にかけてのところにある。参加者の立っている畔が伊予断層の真上に当たる。左端の緑の畔は、2メートル右にずれ、白い紙を持つ左から二人目の人物の後方に伸びている。左奥の水田の畔は、本来真っすぐ東へ伸びていたものが、2メートル右へ食い違っている現場である。ここに伊予断層は地下で静かに眠っている一。

次号に続く。



1 濃尾地震根尾谷村水鳥の地震断層
現在、ここに断層博物館がある
2 伊予断層の上
畔の食い違いを半信半疑で見ている参加者たち



3月の歴史散歩は休みます。

松前史談会(鷺野) ☎ 984-5439

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

http://www.masaki-bunka.jp/

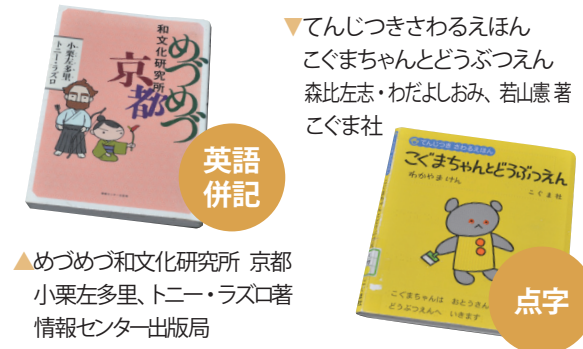
3月の休館 14日(水)～23日(金)、
30日(金)

おはなし会
10日(土)11時～
文化センター
2階

◆さまざまな種類の本があります



▼新装版鬼平犯科帳
シリーズ
池波正太郎著
大活字文庫



▲めづめづ和文化研究所 京都
小栗左多里、トニー・ラズロ著
情報センター出版局

点字

◆蔵書点検による休館日

ご迷惑をおかけしますが、ご理解をお願いします。

日程 3月14日(水)～3月23日(金)

◆特集展示「各賞受賞作品展」

「直木賞」「芥川賞」「本屋大賞」「山本周五郎賞」「松本清張賞」「このミステリーがすごい大賞」などの各賞受賞作品を展示しています。

読みたかった本、読み逃した本と再会してください。

◆新着 DVD 作品

視聴覚コーナーでゆっくりと DVD 鑑賞ができます。

- ・ちいさなプリンセスソフィア
- ・アナと雪の女王
- ・赤毛のアン
- ・トムソーヤの冒険



◆英語のおはなし会

今月のおはなし会は、レインボーフロッグさんによる英語のおはなし会です。ぜひお越しください。

1歳です。よろしくね

よしだ りな
吉田 理菜 ちゃん

西古泉

平成29年3月29日生

(父) 真さん (母) 麻依子さん

かわいい笑顔进行がとう♡
優しい女の子に育ってね♪



5月に1歳になるお子さん募集

背景が明るい横長の写真を持参してください。(デジタルデータも可。USB 不可) *先着6人です。
募集期間 3月1日(土)～3月30日(金) ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

ヘルスメイトの 食育レシピ vol.8 手軽にチーズケーキ



【エネルギー 234kcal (1人当たり)】

Point
生地に粉や砂糖を使わない、三つの材料だけで作る低カロリーで簡単にできるチーズケーキです。
チョコレートは、種類を変えても風味がいろいろと楽しめます。
春の門出にこのケーキでお祝いするのもいいですね。

●材料● (8人分)

チョコレート(白) …… 160g	飾り付け	卵 …… 4個
クリームチーズ …… 160g		いちご …… 8個
		粉糖 …… 少々
		飾り …… 適宜

●作り方●

- 1 オープンを170度に予熱しておき、クリームチーズは常温で柔らかくし、イチゴはへた付きで洗い水気を取っておく。
- 2 ボウルにチョコレートを割り入れ、湯煎で溶かし、クリームチーズを加えて、クリーム状になるまで混ぜる。
- 3 別のボウルで卵を卵白(カラザも除く)と卵黄に分ける。
- 4 2のボウルを湯煎から外し、3の卵黄を加えて混ぜる。
- 5 3の卵白を泡立て、メレンゲを作る(角が立つまで)。
- 6 4のボウルに5のメレンゲを3回くらいに分けて加え、白いメレンゲが残らず、泡をつぶさないように混ぜる。
- 7 6のボウルを台に軽く打ちつけ生地を抜いてから型に入れ170度に熱したオーブンの天板に湯を注ぎ15分、160度に下げて15分湯煎焼きにし、その後余熱で15分焼く。
※型の下にはクッキングシートを敷いておく。
- 8 7は冷まして型から外し、イチゴを盛り付け、表面全体に粉糖を茶こしで振り、飾り付けをする。