

ふるさと歴史散歩 151 ～松前史談会レポート～

天神さん巡り II

次は、永田にある「岩鋪天満宮」だ。松前の漁師が海で見つけた神体を持ち帰り自宅で祀っていたが、夢の中で「八丁東へ遷せ」とのお告げがありここへ遷したといわれる。祇園社を改称した鎮守神社も、「チンデンさん」と呼び親しまれている。それぞれ別の場所にあったが、現在は同じ場所にある。

「弓敷天満宮」は、松山市高岡町のバス停「高岡天神前」から徒歩5分の場所にある。弓敷という名前は、菅原道真公(菅公)に関係している。菅公を大宰府へ送る船が今治市桜井の沖で難破し志島ヶ原に流れ着いた時に、住民が綱を巻き、敷物にしてもてなしたといわれ、その場所に「綱敷天満宮」がある。その後、菅公が陸路で訪れたのが「高岡」だ。このとき、菅公は弓を敷いて休んだと言われ、一条天皇の長保元(999)年に、「弓敷天満宮」の社殿が建てられた。

菅公の一行は、高岡を出ると久保田に着く。ここで履を脱いで長旅を癒やしたことが「履脱天満宮」の由緒だ。境内には、滞在が長くなったため都からやってきた追いたての勅使を迎えた「勅使橋」も残っている。「われ今この浦を出ず」と船出の時に言われたのが、今出の地名のおこりだ。松山藩主久松(松平)家は、先祖が菅原家であるとして天神さんを敬った。最後の殿様が菅原勝茂と署名した神名石が、秋山好古が書いた神名石と並んである。



1 弓敷天満宮
突き当たりの岩山の裾に本殿と拝殿、そして、大楠がある
2 岩鋪天満宮
神名石は、武市庫太の書



12月9日(土)の歴史散歩は、貴布祢神社とひまわり保育所を訪ねる。8時30分、松前庁舎南駐車場を出発。

© 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
<https://www.masaki-bunka.jp/>
12月・年始の休館 2日④、3日⑤、
28日⑥～1月4日⑥

おはなし会
9日⑤ 11時～
文化
センター
2階

◆中高生のための「ヤングアダルトコーナー」

YA(ヤングアダルト)は、13歳～19歳ごろの子どもから大人に成長する時期をいいます。この多感な時期に、その時期にふさわしい本を読むことは、成長していく上でとても大切なことです。

そこで、中高生にとって、かけがえのない1冊との出会いがあるようYAコーナーを設けました。

平成24年以降の作品を中心に集めています。ぜひ利用してください。



◆絵本コーナー「クリスマスの本」

どの子ども楽しみにしている「クリスマス」にちなんだ絵本で、子どもたちの豊かな心や創造性を広げませんか。クリスマスに向け、親子で楽しんでください。



▲サンタクロースになるひ
種村有希子 作、小学館

▼サンタサンタサンタ
わたせせいぞう 著
竹書房



◆年末年始は「警察小説・探偵小説」を

特集コーナーでは、「警察小説 VS 探偵小説」と題して、年間を通じて人気のある警察&探偵小説を展示しています。

凶悪な犯罪に組織で立ち向かう警察小説、完全なアリバイを見破り追いつめる探偵小説、このハードボイルドな主人公が登場する小説を年末年始にゆっくりと楽しんでみませんか。

1歳です。よろしくね

ないとう ゆず き
内藤 柚葵 ちゃん
筒井
平成28年12月13日生
(父) 慎吾さん (母) 愛梨さん
お兄ちゃん達と仲良く大きくなっ
てね♡



はやし ゆ か こ
林 由佳子 ちゃん
西古泉
平成28年12月6日生
(父) 謙太郎さん (母) 未奈子さん
いつも笑顔でみんなを和ませ
てくれてありがとう。



2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 12月1日⑤～12月28日⑥ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132



スープぎょうざ



【エネルギー 139kcal (1人当たり)】

●材料● (4人分)

鶏ひき肉 …………… 60g	ぎょうざの皮(大判) … 16枚
はんぺん …………… 25g	レタス …………… 40g
青ネギ …………… 15g	ニンジン …………… 30g
砂糖 …………… 小さじ2/5	はだか麦 …………… 12g
塩 …………… ひとつまみ	水 …………… 4カップ
薄口しょう油 … 小さじ2/5	B 鶏ガラスープ(顆粒) … 10g
ごま油 …………… 小さじ2/5	薄口しょう油 …… 小さじ1

●作り方●

- 1 ボウルに鶏ひき肉、はんぺん、刻んだネギ、合わせたAを加え、手でよくこね合わせる。
- 2 ぎょうざの皮に1を入れ、半分にたたみ、両端を真ん中で合わせる。
- 3 はだか麦は、10分程度、別ゆでしておく。
- 4 鍋にBのスープを沸かし、スライスした花型ニンジンと2を入れ、2が表面に浮いてきたら、手でちぎったレタスと3を加えて、火を止める。

Point はだか麦の食感がアクセントになるスープです。松前の大地の恵みを受けて、心も体も温まってください。
レタスは、サラダだけではなく、火を通すと甘みが増してたっぷり食べられるので、好みで量を増やしてもいいです。