

## ふるさと歴史散歩 153 ～松前史談会レポート～

### 一遍上人修行の地ー窪野の里探訪Ⅱ

正八幡神社から窪野北谷をさらに奥へ進むと、農道の終点に至る。棚田が尽き山林と接するところに谷川と細い流れに挟まれた小さな平地があり、2基の石碑が建っている。ここが「一遍上人窪野閑室跡」である。一遍上人は、1271年に伊予に戻り、窪野の草庵で3年間の修行を行い悟りを開いた。円照大師である。

この窪野閑室の正確な位置は、長らく確定されていなかったが、昭和57(1982)年に一遍研究者・一遍会会員の中川重美さんらの熱意によりこの地点と定まり、「一遍上人窪寺遺跡碑」を建てた。碑には、「一遍上人絵伝・窪寺閑室図」から写しとった銅板レリーフが埋め込まれている。絵伝に描かれた草庵周辺の水田・小川などの様子は、現在の地形ともよく一致している。

「花の木」と呼ばれる丘まで下り、現在、遍路道として残る旧土佐街道以前の久万盆地から松山平野への道について話を聞く。三坂越え以前は、久万六部堂から引地山麓・塚越池・真城が台を経て、窪野村を縦断する古道があったという。このルートには、上野の大宮神社・四国炭鉱周辺の鍛冶屋遺跡などが見られる。窪野中組まで下り、犬伏先生の尽力で保存された桜地区の旧遍路宿「坂本屋」へ到着。休日にはボランティアがお接待を行うイベントもある。窪野村は明治以降、坂本村、久谷村となり、松山市に合併された。



1 坂本屋  
お接待のイベントでにぎわう  
2 一遍上人窪寺遺跡碑  
清流をはさんで曼珠沙華、桜の花がきれいな小さな平地がある



2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/  
2月の休館 10日(土)、28日(水)

おはなし会  
17日(土) 11時～  
文化センター  
2階

### ◆まさき冬の文化祭に出店

「古本市」2月24日(土)・25日(日) 11時～15時

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処分しています。そこで、資源再利用の一環として、廃棄予定の本や雑誌を町民の皆さんに無償で提供する「古本市」を開催します。

昨年の文化祭でも大好評だった古本市にぜひお越しください(1人10冊までの提供となります)。



### ◆特集展示「冬を楽しもう」

冬にちなんださまざまな本を展示しています。



▲外道クライマー  
宮城公博著  
集英社インターナショナル

▼土鍋ごちそうレシピ  
谷島せい子著 / 双葉社



▼フィギュアスケートを  
100倍楽しく見る方法  
荒川静香著 / 講談社



▲イヌのための毎日ニット  
愛犬のあったかウェア&小物を手編みで  
俵森朋子著 / 文化出版局

### ◆蔵書点検による休館日

蔵書点検のため、下記の日程で休館します。ご迷惑をおかけしますが、ご理解のほどお願いします。

日程 3月14日(水)～3月23日(金)

## 1歳です。よろしくね

しまや ゆい  
嶋屋 結衣 ちゃん

西高柳  
平成29年2月7日生  
(父) 浩典さん (母) 杏奈さん  
生まれてきてくれてありがとう  
♡♡♡



おかもと ゆうご  
岡本 裕悟 くん

南黒田  
平成29年2月6日生  
(父) 直希さん (母) 文美さん  
明るく元気ですくすく大きく  
なってね。



4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 2月1日(土)～2月28日(日) ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

## おうちで給食

recipe

101

## いわし団子あんかけ



【エネルギー 261kcal (1人当たり)】

Point  
いわしは、血栓を予防するIPA(イコサペンタエン酸)や脳を活性化するDHA(ドコサヘキサエン酸)が豊富です。カルシウムと、カルシウムの吸収を助けるビタミンDも含まれているので、成長期のお子さんにおすすめです。

### ●材料● (4人分)

|        |      |        |          |
|--------|------|--------|----------|
| いわしミンチ | 200g | 干しいたけ  | 5g       |
| 卵      | 40g  | 油      | 大さじ1     |
| パン粉    | 30g  | 砂糖     | 大さじ1・2/3 |
| しょうが汁  | 少々   | 濃口しょう油 | 大さじ1強    |
| 揚げ油    | 適宜   | 酢      | 小さじ1     |
| 玉ネギ    | 125g | 片栗粉    | 大さじ1     |
| ニンジン   | 65g  | 水      | 180cc    |
| きぬさや   | 25g  |        |          |

### ●作り方●

- 1 いわしミンチ、卵、パン粉、しょうが汁を合わせ、手でよくこねて団子を作る。
- 2 1の団子を油でこんがり揚げ揚げる。
- 3 玉ネギ、ニンジンは細切り、きぬさやは斜め切り、干しいたけは戻して千切りにする。
- 4 フライパンに油を熱し、人参、玉ネギ、干しいたけ、きぬさやの順に炒める。
- 5 4の具材に火が通ったら、Aの調味料を加え、Bの水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 6 2の団子に5のあんをかけてできあがり。