

# ふるさと歴史散歩 152

～松前史談会レポート～

## 一遍上人修行の地一窪野の里探訪 I

窪野は、久谷川上流の丹波から三坂峠に登る遍路道の左側にあり、御岳山山腹の西斜面に縦長く広がる山里である。大きな寒暖差と清流に恵まれ、上質米の産地として知られている。春の山菜、初夏の蛍、秋の彼岸花と自然も豊かだ。集落の歴史は、奈良時代までさかのぼるが、俗化を免れ中世からのたたずまいを残している。窪野への登り口「丹波バス停」で、案内をお願いした郷土史家・一遍会員の中川重美さんに出迎えていただいた。

旅人のうた登り行く若葉かな 子規  
この句碑は、バス停前の丘の上にお接待の場でもあったという大師堂のそばにある。子規は、桜地区の辺りにたたずみ、この句を詠んだであろうという。中川さんによる句の朗読から探訪をスタートした。

棚田の中に集落が点在する。農道を登ると、北谷入り口にある五輪塔群に着いた。鎌倉時代の戦死者の供養塔と見られる。数多くある神社・仏閣跡から見て、修験道者などとすでに武士団が住んでいたことが知れる。

北谷の沢筋にある古社跡を経て、1070年に国司源頼義が現在地に遷したという正八幡神社へ行く。本殿でお参りをし、宮司から宝物殿の般若経ほか、お宝を見せていただいた。広い社域には、古社から移された巨大な神石、屋根付きの鳥居、大桶など見どころも多く、千年続く窪野の人々の信仰を感じる場所である。一遍上人は、この地で悟りを開かれた。次号に続く。



- 1 正八幡神社  
鹿兒島神宮だけが用いた称号をなぜ窪野で名乗るようになったのか
- 2 鎌倉時代の五輪塔群  
農作業中に大量に見つかり、ここに集めたのだという



1月のふるさと歴史散歩は、休みます。

松前史談会(窪野) ☎ 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/  
1月の休館 1日(月)～4日(木)、31日(水)

おはなし会  
20日(土) 11時～  
文化センター  
2階

## 今年もよろしくお祈りします

新春を迎え、お健やかな日々をお過ごしのこととお喜び申し上げます。

今年も、町民の皆さんが生活に必要な情報・知識・資料を探し出し、学び、共有し、交流する文化交流拠点、情報発信拠点として、次の3点を目指すべき姿とし、図書館事業に取り組んでいきます。来館をお待ちしています。



### 目指すべき姿一

- 1 次世代育成支援の拠点
- 2 人と人の交流拠点
- 3 学びのための拠点



## ◆今月の展示絵本「ワンちゃん大集合!」

今年は犬年。犬が登場する絵本を展示しています。



▲イヌカウゴドモ  
金森美智子・文、スギヤマカナヨ / 童話屋

▼もうあかん!  
岡田よしあか・作  
株式会社学研プラス



## ◆新聞・雑誌コーナーへどうぞ

新聞6種、週刊誌や月刊誌など60冊をそろえています。

ソファでくつろぎながら、ゆっくりとご覧ください。



# 1歳です。よろしくね

みやもと とうま  
宮本 桃菜 くん

西高柳  
平成29年1月5日生  
(父) 祐規さん (母) 公美さん

いろいろな方に感謝して、すくすく大きくなってね。



ふじた とうり  
藤田 柊吏 くん

北黒田  
平成29年1月26日生  
(父) 剛史さん (母) 朱里さん

これからもたくさんニコニコ笑顔をみせてね。パパママより



たけうち まなき  
竹内 愛樹 くん

西古泉  
平成29年1月24日生  
(父) 茂樹さん (母) 久美子さん

お兄ちゃんと仲良く、元気いっぱい育ててね。



たけち かずま  
武知 一真 くん

北川原  
平成29年1月1日生  
(父) 泰朗さん (母) 智子さん

1歳おめでとう☆いつも笑顔と癒やしをありがとう♡



しげまつ まゆ  
重松 万裕 ちゃん

筒井  
平成29年1月25日生  
(父) 裕一郎さん (母) 久美子さん

元気にすくすく育ってね☆



## 3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 1月4日(土)～1月31日(日)

▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

## おうちで給食

### 高校生考案レシピ 100 しやぶしやぶたサラダ



【エネルギー 58kcal (1人当たり)】

### ●材料● (4人分)

- レタス ..... 4枚
- きゅうり ..... 1本
- ニンジン ..... 1/3本
- 葉ネギ ..... 1本
- 豚もも肉 ..... 80g

- 練り梅 ..... 小さじ1/2
- ごま油 ..... 小さじ1/2
- レモン汁 ..... 小さじ1/2
- 酢 ..... 小さじ1/2
- 砂糖 ..... 小さじ1
- 薄口しょう油 ..... 大さじ1

### ●作り方●

- 1 ニンジンは皮をむいてせん切りに、きゅうりは輪切りにして振り塩をし、水気を切る。
- 2 葉ネギは3cmほどの長さに切り、レタスは食べやすい大きさにちぎる。
- 3 湯を沸かし、豚肉を入れ、火が通ったら湯から上げて冷ます。ニンジン、葉ネギはさっと火を通して水気を切り、冷ます。
- 4 Aを混ぜ合わせドレッシングを作り、3とレタスを和える。

### Point

伊予高生が地産地消をテーマに考えたレシピを基にしています。1月の学校給食に登場します。

地元でとれた野菜を好き嫌いを気にせず、楽しんで食べてほしいと思い、レシピを考えました。お肉と一緒にすることで、野菜を食べやすくなりました。また、ゆでた豚肉を使っているので低カロリーです。

(左から) 客野歩真さん、森本結奈さん、菅綾花さん、福井琴音さん

