

ふるさと歴史散歩 149 ～松前史談会レポート～

椿神社へ行ってきましたII

伊予豆比古命神社、通称「椿さん」。「昔、周辺に港(=津)があったため津の脇、すなわち「つわき」が「つばき」になまったとも言う。創建は古く、第7代孝霊天皇の御代。命を乗せた船が着いたとき、潮鳴栲綱翁神が石の上において、とも綱を繋いでお迎えしたことが創祀と伝わっている。付近の地名を「石井」と言う。それにちなんでか、付近の家では基礎に石を使わない風習が残っていたと言い、椿神社にも石の鳥居はない。

さて、「椿神社は墳丘墓」に関する話である。平成15年3月、宮司室で長曾我部延昭宮司(現・名誉宮司)に会った名本二六雄先生(愛媛県考古学協会会長)は、応接机の上に置かれた「土器片」を見て一瞬息をのまれた。間違いなく「弥生時代末期の松山平野型器台の欠片」だったのだ。連絡を受けた愛媛大学下條教授(現・名誉教授)も現認され、翌月上旬にはご神域でトレンチ調査が行われた。残念ながら、この時は「遺物包蔵地」の確認はできなかった。

ところが翌16年4月、強風と大雨で本殿北側斜面の椿の木が数本倒れ、木の根に挟まった形で大量の土器が見つかった。その中に「松山平野型器台の受け部の口縁部」があった。これを受けて境内23カ所の電気探査をしたが、今回も確証は得られなかった。データを見る限り「弥生末期の墳丘墓」である可能性は大きいのだが…大きな夢を見せてもらった。次の調査が待ち遠しい。



- 1 本殿の外側
足元は斜面で、やぶをかきわけて進まなければならず、やれやれだ
- 2 本殿北西の隅
小高い丘の上にあることが分かる



10月のふるさと歴史散歩は、休みます。
※ 9月号の歴史散歩に誤字がありました。お詫びして訂正いたします。
2行目 (正)「主祭神」← (誤)「主祭伸」

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/
10月の休館 31日(火)

おはなし会
21日(土) 11時～
文化センター
2階

◆特集コーナー 読書の秋・スポーツの秋 「えひめ国体を応援しましょう」

今月は、国体が開催される月です。ライブラリーでは、国体にちなみ、スポーツに関するさまざまな本の特集をしています。



◆松前町教友会 児童書を寄贈

「松前町教友会」は、町内の現役教師とOBで構成される組織です。このたび解散することとなり、子どもたちの調べ学習に必要な図鑑26冊の寄贈いただきました。子どもたちのため、大切に使用していきます。



◆第71回 秋の読書週間です

10月27日から11月9日まで行われ、標語は「本に恋する季節です!」です。ライブラリーでは、「食」をメインテーマに、さまざまな企画を用意しています。

◆冬に延期 古本市

国体のため、今年の「古本市」は、2月24、25の両日に開催される文化祭まで延期します。

1歳です。よろしくね

おかだ なおき
岡田 直樹 くん

北黒田
平成28年10月3日生

(父) 節夫さん (母) 亜紀さん

我が家のアイドル直くん、すくすく元気に育ってね♡



12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 10月2日(日)～10月31日(日)

▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe
98

高校生考案レシピ

麻婆ダイコン



【エネルギー 96kcal (1人当たり)】

●材料● (4人分)

ダイコン	1/4本	ごま油	小さじ1/2
豚ミンチ	80g	砂糖	小さじ1/3
酒(下味用)	小さじ1	濃口しょう油	小さじ1
枝豆	16g	赤味噌	大さじ1/2
春雨	30g	オイスターソース	小さじ2/3
にんにく	1片	豆板醤	適量
しょうが	1片		

●作り方●

- 1 ダイコンは皮をむいて2センチ角に切る。枝豆と春雨はゆでておく。豚ミンチは酒で下味をつけておく。
- 2 鍋でごま油を熱し、スライスしたにんにくと、みじん切りにしたしょうがを入れて香りが出たら、豚ミンチを炒める。
- 3 ダイコンを加えて炒め、火が通ったらAを加えて味をつける。
- 4 枝豆と春雨を加え、味をなじませる。

Point

伊予高生が、地産地消をテーマに考案したレシピを基にしています。このレシピを学校給食に導入できるよう夏休みの「親子料理教室」で試作・試食をしました。10月の学校給食に初登場します。

伊予高等学校1年
廣田向日葵さん



好きな人が多い「麻婆」のレシピです。ダイコンを柔らかくして苦手な人も食べやすいように工夫して、辛さも控えめにしました。給食は茶色のメニューが多いイメージだったので、煮詰めても鮮やかな枝豆を添えています。どんぶりにしてもおいしいです。