

ふるさと歴史散歩 148 ～松前史談会レポート～

椿神社へ行ってきましたⅠ

地元の人々は、「伊予豆比古命神社」を親しみを込めて、「椿さん」と呼ぶ。当神社は、伊予豆比古命・伊予豆比売命を主祭神とし、伊与主命・愛比売命を合わせた四柱をお祀りしている。伊予豆比古命が「いやみ」の地(松山市石井地区の居相)にご鎮座して以来 2300 年、神々は氏子ら崇敬者の精神的な支えであり続けている。平成 25 年 3 月には「御鎮座二三〇〇年式年大祭」が催された。主な行事として、①神事「式年大祭」、②高円宮妃久子殿下のご来臨を賜った特別展示「高円宮家根付展」、③奉祝行事として神楽の奉納、④名本二六雄先生(愛媛県考古学協会会長)を迎えた記念講演「ヤマト政権と久味の国」が行われた。

例年、旧暦 1 月 7 日から 9 日までの 3 日間行われる春季例大祭—これが伊予路に春を呼ぶ祭り「椿さん」である。3 日間に数十万人が参拝し、東西両参道 1.5 キロメートルを埋め尽くして約 900 もの露店が立ち並ぶ。祭りの見所は 2 日目の夜に行われる「お忍び渡御」と「合わせ火」だ。神社から 2 キロメートル離れたお旅所へ向かう神輿が境内から鳥居を出るまで、担ぎ手は無言を守る。氏子は、神輿の通り道でわらを焚いて奉迎する。

今回の歴史散歩の目玉は、「神社の本殿がこの地の首長を葬った古墳の上にある可能性」について、名本先生の講話を聞くことだ。内容は次号をお楽しみに。



- ❶ 本殿脇の展示室
出土品や器台の写真の前で。写真中央は名本先生
- ❷ 本殿は小高い丘の上
傾斜の右手で多くの遺物が出た



9 月 9 日(土)の歴史散歩は、一遍上人修行の地—窪野を訪ねる。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/>
9 月の休館 29 日(金)

おはなし会
16 日(土) 11 時～
文化
センター
2 階

◆9・10 月の特集展示「頑張れ! えひめ国体!」

10 月開催の「えひめ国体」と「全国障がい者スポーツ大会」にちなんだものをそろえました。みんなで国体などを盛り上げましょう。



◀ えひめ国体関係
新聞記事等
スクラップ



▼ スポーツ「戦後 70 年史」
池田哲雄 著
ベースボール・マガジン社



▲ ようこそ、障害者スポーツへ
伊藤数子 著、廣済堂出版

◆読みたい本を予約できます

読みたい本が貸し出し中のときは、次の方法で予約をすることができます。貸し出しできる状態になれば、電話で連絡します。

○ライブラリーカウンター ○電話(☎ 985-4140)
○インターネット(<https://www.masaki-bunka.jp/>)
…予約ベスト 50 や新着情報も確認できます。
※ インターネット予約には、事前にカウンターでの登録が必要です。

◆ブックトークのコツを学びませんか

ブックトークは、テーマに沿って複数の本の内容を紹介し、子どもたちの読書意欲を高める手法です。参加は無料です。ぜひお越しください。

日時 9 月 29 日(金) 10 時～11 時 30 分

場所 ふるさとライブラリー

講師 愛媛県立図書館 東 智子 係長

申し込み方法 ライブラリーのカウンターか電話(☎ 985-4140)で申し込んでください。

1 歳です。よろしくね

いしばし みなと
石橋 湊斗 くん

昌農内
平成 28 年 9 月 18 日生
(父) 幸治さん (母) 典子さん

誕生日おめでとう。これから
も我が家のアイドルでいてね。



うすい るり
臼意 琉莉 ちゃん

宗意原
平成 28 年 9 月 30 日生
(父) 卓さん (母) 芽衣子さん

可愛く明るく元気に育って
ね♪



11 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 9 月 1 日(金)～9 月 29 日(金) ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132



なすのたたき



【エネルギー 30kcal (1 人当たり)】

●材料● (4 人分)

なす	200g	A {	砂糖	小さじ 2
タマネギ	80g		しょう油	小さじ 4
かつお節	3g		酢	小さじ 4
ネギ	15g		しょうが汁	小さじ 2/3

●作り方●

1 なすは、沸騰したお湯で柔らかくゆで、水にとり冷ましてからへたを落として縦半分に切り、さらに斜めそぎ切りにし、ペーパーで拭いて水気をとっておく。

2 タマネギは、薄切りにして、水にさらしておく。

3 ネギは、小口切りにする。

4 皿に 2 を広げて敷き、1 を盛り、かつお節を振りかけて 3 を散らし、合わせた A のタレを上からかける。

Point 「ゆでなす」で、さっぱりヘルシーに仕上げました。冷蔵庫で冷やすと、味もなじんでよりおいしく食べられます。しそやみょうがなどの薬味を添えてもいいですね。なすは、蒸す・焼く・揚げる調理法もおすすめですが、油量の使い方に気を付けましょう。