ふるさと歴史散歩 147
～松前史談会レポート～

吉田の里へ行ってきましたⅡ（松山市北吉田町/南吉田町）

北吉田町に「松山海軍航空隊跡」の標柱があるのは多くの人がご存じの通りで、源田大佐率いる紫電改の活躍をしのぶ記念碑でもある。紫電改は、呉を守る使命を負ったが、後には九州の大村飛行場に転進した。金毘羅神社の鳥居の向かいに、ここを飛び立った大勢の兵士の慰霊碑があるのを知る人は少ない。また、戦後に起きたYS機の飛行機事故の悲劇が今も語り継がれている。

ここで、日本常民文化研究所の萬井太良（ひろよし）さんが合流。垣生山城は、今は頂上に小祠を祀る公園となっているが、昔は忽那山城と共に海上に現れる敵から湯築城を守る大切な城であった。頂上から大手門に下る通路の痕跡が県道22号線まで続いており、海側には馬場や武家屋敷跡をしのばせる地名が残っていることも教わった。「垣生山城跡・生石八幡・古墳と共存する津田山城跡も訪ねたい」という希望が会員から出た歴史ある鯛崎周辺なので、次の機会を約束した。

久保田の天神さんと親しまれ、多くの参拝客でにぎわったという履脱（くつぬぎ）天満宮へ向かう。県道219号線福山通運の南の道を西に入り、立派な松並木を進むと大きな鳥居のそばに2基の神社名を記した石碑がある。1基は秋山好古大将の揮毫（きごう）、もう1基の揮毫は菅原勝茂。しばらくして菅原勝茂が、松山藩最後の殿様（久松さん）であると気付いた。ここも境内一面、桜が満開であった。

1 慰霊の記念碑
往来の激しい道をはさんで金比羅神社がある

2「履脱天満宮」の碑
桜が満開の「久保田の天神さん」

8月のふるさと歴史散歩は休みます

問　松前史談会（鷲野）☎984-5439

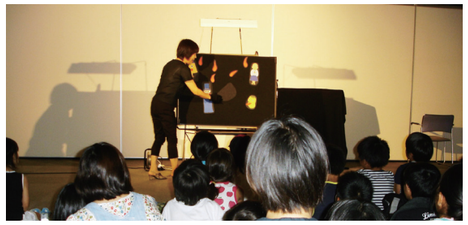
ふるさとライブラリー
本を楽しもう

開館時間　9時30分～19時
問い合わせ　☎985-4140
https://www.masaki-bunka.jp/
8月の休館　31日㈭

おはなし会
9日㈬ 17時～
文化センター2階

◆8月9日「夏の夜のこわいおはなし会」

今月のおはなし会は「こわいおはなし」。薄暗い会場で、ちょっぴりこわいけれどわくわくドキドキするおはなしを楽しみませんか（出演：松山おはなしの会）。



◆図書予約ベスト7

予約状況はライブラリーやホームページで確認を。
http://tosyosrv.town.masaki.ehime.jp/OPP2000

1 蜜蜂と遠雷 / 恩田陸 / 幻冬舎
2 劇場 / 又吉直樹 / 新潮社
3 アンカー / 今野敏 / 集英社
4 素敵な日本人 / 東野圭吾 / 光文社
5 アキラとあきら / 池井戸潤 / 徳間書店
6 騎士団長殺し第1部 / 村上春樹 / 新潮社
7 海のサバイバル / 洪在徹 / 朝日新聞出版
ジャングルのサバイバル2/ 洪在徹 / 朝日新聞出版
ニャンニャンにゃんそろじー / 有川浩ほか / 講談社

◆8月の「特集コーナー」

○展示「ホラー特集」　○絵本「こわーいおはなし」
○読書感想文「課題図書」「おすすめ図書」コーナー
○夏休み宿題応援コーナー

▲夏休みの自由研究 1・2年生
成美堂出版部 編、成美堂出版

▼楽しい！ かんたん！小学生の自由工作&アイデアクッキング
オオノユミコ、神みよ子監修
成美堂出版

1歳です。よろしくね

土屋（つちや）　一華（いちか） ちゃん
筒井
平成28年8月24日生
㈫翔一さん　㈭道子さん
いっぱい食べて大きくなってね♡

10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　8月1日㈫～8月31日㈭
▶総務課広報情報係　☎985-4132

おうちで給食

recipe 97

チンゲン菜と切干大根の炒め物

【エネルギー 113kcal（1人当たり）】

Point　チンゲン菜は、淡白な味でくせがなく、煮くずれしないことが特徴です。
ショウガは、給食では「しぼり汁」ですが、千切りにして炒めると、ピリッとした風味が味わえます。

● 材料 ●　（4人分）

チンゲン菜 …… 150g
塩 …… 少々
切干大根 …… 25g
豚ロース …… 75g
ショウガしぼり汁 …… 少々
A
- 薄口しょう油 …… 大さじ1強
- 酒 …… 小さじ2・1/2
- みりん …… 小さじ1強
- こしょう …… 少々

油 …… 小さじ2/3
ごま油 …… 小さじ2/3
白ごま …… 大さじ1

● 作り方 ●

1 チンゲン菜は千切りにし、切干大根は戻して水気を絞り、食べやすい大きさに刻む。
2 豚肉は食べやすい大きさに切り、ショウガ汁をもみ込んでおく。
3 Aを合わせておく。
4 鍋かフライパンに油を熱し、チンゲン菜の軸、葉の順で炒めて塩をふり、取り出す。
5 鍋にごま油を熱して2を炒め、火が通ったら切干大根を加えてさらに炒める。
6 5に4とAを加えて炒め合わせ、最後に白ごまを加えて火を止める。