

ふるさと歴史散歩 145 ～松前史談会レポート～

葉佐池古墳へ行ってきましたⅡ(松山市北梅本町)

葉佐池古墳は、埋葬施設5基を有する南北約41m、東西最大幅23mの長円形大型古墳である。この地区は、早くから神武東征に従った久米氏の勢力圏だったとされているため、この古墳はその首長一族の墓なのかもしれない。

山手には神山・斎院・駄馬などの地名が残っている。下方には緩やかな斜面に水田が広がり、はるかに郡中の町と海が見え、小野川流域に開けた豊かで住みやすい土地だったと思われる。また、この近くには播磨塚古墳をはじめ多くの古墳や、來住廃寺跡など久米官衙遺跡群、本殿が古墳の上にあるという伊予豆比古命神社もある。

「葉佐池クラブ」が、国史跡である葉佐池古墳を生かしたまちづくりを進めようと、公園清掃や見学者の案内で活躍していることは前号で紹介した。このクラブ以外にも、「久米はいじの会」が研修会やイベントを通じ、遺跡群の歴史と魅力を発信している。そろいのTシャツも用意して、熱い活動を続けている。

私たちが住む松前町においても、知ってほしい、楽しんでほしい素晴らしい景観や歴史がたくさんある。みんなでそれらを学び、教え合って松前町をより魅力ある町にしていきたいと思っている。



- 1 あづま屋で池を背景に説明を聞く
- 2 古墳上から郡中の町と伊予灘を望む
日当たりがよく、小野川の恵みを受けて今も快適



6月10日(土)の歴史散歩は、椿神社で、名本二六雄先生の講演と古墳見学。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/
6月の休館 30日(金)

おはなし会
17日(土)11時～
文化センター
2階

◆常設展示コーナーを利用しませんか

ライブラリーでは、次の常設展示コーナーを作っています。どのコーナーにも司書おすすめの本が並んでいますので、ぜひ利用してください。

ミステリー	子育て支援
文学賞受賞作品	ファーストブック
映画・ドラマ原作本	知識の絵本
ヤングアダルト	大活字

◆今月の絵本コーナー「雨のおはなし」

梅雨の季節に合わせ、雨に関する本を集めました。



▲カエルのおんがくたい
刀根里衣・作
小学館



▲おとうさんのかさ
三浦太郎・作
のら書店

▼くまのニュートン
ロリータイガー・著
きむらゆういち・訳
学習研究社



▼ぼく、あめふりお
大森裕子・作
教育画劇



◆歴史探訪講座

受講料は無料で、1回のみの講座です。どなたでも気軽に参加できますので、ぜひお越しください。

日時 6月24日(土) 13時30分～15時
場所 文化センター3階視聴覚学習室
演題 活断層と地震～昭和南海地震を考える～
講師 平井 屯 先生(松前史談会)

1歳です。よろしくね

ただりこ
竹田 莉心 ちゃん

西古泉
平成28年6月13日生
(父) 峰康さん (母) 祐子さん

誕生日おめでとう♡お兄ちゃんと仲良く、元気に育ってね!



ほりうち ゆずか
堀内 柚花 ちゃん

東古泉
平成28年6月8日生
(父) 晋平さん (母) 麻里さん

お姉ちゃんと一緒に大きくなろうね。



ふじおか ゆうせい
藤岡 侑誠 くん

筒井
平成28年6月26日生
(父) 聖さん (母) 由衣さん

笑顔がかわいい侑くん。これからも元気に育ってね。



くぼ ともや
久保 友弥 くん

大間
平成28年6月1日生
(父) 貴之さん (母) ひろみさん

いっぱい食べて泣いて笑って、すくすく大きくなってね!



8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)を持参してください。*先着6人です。
募集期間 6月1日(土)～6月30日(金) ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132



野菜たっぷり マーボー丼



【エネルギー 391kcal (1人あたり)】

Point

野菜のうま味もたっぷり入り、豆板醤が食欲をそそる栄養満点のおかずご飯です。やさしい辛味なので、好みで辛さを調節してもよいでしょう。

●材料● (4人分)

米	240g	ごま油	小さじ2/3
木綿豆腐	330g	豆板醤	4g
豚ひき肉	120g	麦味噌	小さじ1・1/3
タマネギ	130g	しょう油	大さじ2/3
ニンジン	40g	砂糖	小さじ1・1/3
生しいたけ	40g	塩	小さじ1/3
にんにく	3g	酒	大さじ2/3
しょうが	6g	水	1/3カップ
青ネギ	20g	片栗粉	大さじ2/3
		水	大さじ2

●作り方●

- 1 米は洗って普通炊きにする。
- 2 豆腐は食べやすい大きさに角切りに、Aはそれぞれみじん切りに、青ネギは小口切りにする。
- 3 フライパンにごま油、2のにんにく、しょうが、豆板醤を入れ火にかけ、香りが出たら豚ひき肉を加え炒める。
- 4 ひき肉の色が半分変わったら、2のタマネギ、ニンジン、生しいたけを加え、タマネギが透き通るまで炒める。
- 5 4に合わせたBと2の豆腐を加え全体を混ぜ合わせ、水分が半分くらいになるまで煮て、仕上げにCの水溶き片栗粉でとろみをつけ青ねぎを散らし、火を止める。
- 6 丼に1のご飯をよそい、5をかける。