

# ふるさと歴史散歩 139

～松前史談会レポート～

## 松山市考古館へ行ってきました

松山市考古館が生まれた背景には、古照遺跡の発見がある。古照遺跡については、「ふるさと雄郡」(みんなでつくる住みよい雄郡地区委員会・昭和63年11月編)に、「加藤嘉明が松山築城のとき、石手川を改修して現在の流れにしたが、それ以前の石手川は城山の南側からJR松山駅の南の沼地を西へ古照遺跡へとながれていたようで、その南岸一帯は竹が茂っていたので竹原と名づけられた」、「竹原は松山城下の土橋口の公儀番所から南吉田への吉田街道に沿って発展し、…」と書かれてある。古照遺跡は、古墳時代(3世紀後半～6世紀)に始まった大規模な土木工事の遺跡で低地性遺跡とされており、西山の高地性遺跡との関連が問われている。この古照遺跡発見を契機として、平成元年に松山市立埋蔵文化財センターが設置され、教育普及事業の担当として、考古館が置かれたのだ。

考古館では、大連古代ハスを育成し、毎年開花させている。このハスは、出土した1000年前の種子を発芽させたものだが、8月中旬までが花期だという。今年は「天候の影響で随分と遅くまで咲いているのでは」と話していたが、下見に行ったときの感じでは本番まではもたないと思っていた。それが本番で写真の通りだったのだから、参加者の喜びは大きかった。館内では、久米官衛の研究をしている橋本学芸員の説明が楽しかった。



1 考古館正面入口の古代蓮  
参加者の笑顔に「頑張って枯れずに咲き続けたかがありました」と蓮が応えているようだった  
2 復元された古照遺跡の一部  
写真左手前にある



2 12月10日(土)の歴史散歩は、松山市北梅本町の葉佐池古墳へ。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  
http://www.masaki-bunka.jp/  
年未年始の休館  
12月28日(水)～1月4日(水)

おはなし会  
17日(土) 11時～  
文化センター  
3階

## ◆ 12月の特集コーナー 「あなたのお仕事応援します！」

就職、再就職や仕事のスキルアップに役立つ本とお仕事小説をそろえました。新たな仕事との出会いや、今の仕事をよりよくするヒントがあるかもしれません。



▲入社1年目の教科書  
岩瀬大輔著 / ダイヤモンド社

▼日本の給料&職業図鑑  
給料BANK 著 / 株式会社宝島社



▲転職書類  
細田咲江著 / 株式会社すばる舎

▼ブラック企業に泣き寝入りしないための労働相談Q&A  
前澤檀著 / 学習の友社



## ◆ 12月の絵本コーナー「クリスマスの本」

子どもたちが楽しみにするクリスマスの本で、子どもたちの豊かな心や創造性を広げませんか。



▲クリスマスイヴの木  
デアア・ハディ文、エミリー・サットン絵 / BL出版株式会社

▼わたしのすてきなクリスマスツリー  
ダーロフ・イブカー作  
BL出版株式会社



## ◆ アートワーク教室

みんなでクリスマスの飾りや年賀状を作りましょう。  
日時 12月10日(土) 10時～12時  
場所 文化センター3階  
準備物 色鉛筆、はさみ ※幼児から小学生を対象

# 1歳です。よろしくね

はせがわ ことね ちゃん  
長谷川 琴音 ちゃん  
北黒田  
平成27年12月27日生  
(父) 雅浩さん (母) 優子さん  
笑顔いっぱいにくすぐくす元気に育ってね♡



## 2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 12月1日(土)～12月28日(木)  
▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132



## ひらひら野菜と えび団子の炊き合わせ



【エネルギー 133kcal (1人あたり)】

## 時短のエコ料理

根菜は、ピーラーでリボン状にすると均一な厚さになって、火の通りがよく短時間のエコ加熱で仕上がります。  
野菜の苦手な子どもでも、えびのうまみをたっぷり吸った食べやすい1品です。

### ● 材料 ● (4人分)

大根	400g	だし汁	300cc
ニンジン	50g		酒
エビ	300g	みりん	大さじ1
水菜	100g	薄口しょう油	大さじ1
長ネギ	50g	塩	小さじ1/4
しょうが汁	小さじ1/2	針しょうが	少々
酒	大さじ2		
塩	少々		
片栗粉	大さじ1/2		

### ● 作り方 ●

- 1 大根、ニンジンは皮をむいて、長いままピーラーでリボン状にスライスする。
- 2 水菜は根元を除いて、4～5センチの長さに切る。
- 3 エビは殻と背ワタを除いて、細かく包丁でたたく。
- 4 3にAを加えてよく混ぜ、直径3センチほどの大きさの団子に丸める。
- 5 鍋にBを入れ、火にかけ沸いたら4を落とし入れ、5分ほど煮て煮汁から取り出しておく。
- 6 5の煮汁に1を加えてさっと煮し、2と団子を加えてひと煮立ちさせる。
- 7 器に盛り合わせ、針しょうがを天盛りにする。

## Point