

ふるさと歴史散歩 136 ～松前史談会レポート～

砥部焼きの里へ行ってきましたⅡ

昭和 50（1975）年に外山で砥石の採掘が廃止され、昭和 58（1983）年には唐川での採掘も終了した。明治 7（1874）年の記録では、生産量は京都に次いで全国 2 位であった伊予砥の歴史が、ここで終わった。「御成門」や「馬通し」など豪壮な造りを備えた和泉屋出店も取り壊されて今はない。

現在のような砥部焼は、安永 6（1777）年に杉野丈助が白磁の焼成に成功したことから始まると言われている。そのころ焼かれた「白磁瓶子」が、現在も砥部焼伝統産業会館に展示されている。

文政元（1818）年に大事件が起きた。川登の地で陶石が発見されたのだ。外山に比べ川登で発見された陶石は、掘りやすい上に、焼き上がったものは真っ白であった。陶石を砕くための水車がある川筋に新しい窯がどっと進出し、7 割以上が大洲藩領の外に販売する競争力を持つ産業に発展した。この水車で粘土を作り、窯元に供給して栄えたのが坪内家である。

戦後は、柳宗悦・浜田庄司・富本憲吉たちの評価を得て、絵付けやデザインも向上して、現在の盛況につながっている。

登り窯を見せてもらいに梅野製陶所を訪れたとき、駐車場の堀越しに出ている木の枝が「利休梅」だと教えられた。



- 1 旧庄屋坪内邸
砥部川の上流川登。駐車場もある
- 2 陶石を砕く水車
水は上流から屋内に引き込み、水車を回して下流へ。広い作業場がある



9 月 10 日（土）の歴史散歩は、再建に携わった峰岡秀和さんの案内で道後の宝蔵寺へ。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/
9 月の休館 30 日（金）

おはなし会
10 日・11 時～
文化センター
2 階

◆特別コーナー「9 月 1 日は防災の日」

「防災の日」は、大正 12 年 9 月 1 日に起こった関東大震災にちなみ、災害に備えるため制定されました。

そこで今回は、災害や防災に関する本を特集しました。この機会に、防災について家族で話し合ってみませんか。



▲じしんのときのおやくそく
ベネッセコーポレーション

▼いぬとわたしの防災ハンドブック
いぬの防災を考える会



▲知ってそなえよう！
地震と津波
都司嘉宣 監修 素朴社

▼災害・防災図鑑
NPO 法人 CeMI 環境・防災研究所 監修 文溪堂



◆便利コーナーを知っていますか



書籍情報の一つとして「最近の新刊本」と「本日の返却本」コーナーを設置しています。

「いい本はないかな」と思ったときはぜひご覧ください。素晴らしい本との出会いがあるかもしれません。

1 歳です。よろしくね

たけち みづき
武智 美月 ちゃん
中川原
平成 27 年 9 月 16 日生
(父) 直樹さん (母) 倫子さん



いつもニコニコの美月ちゃん
かわいい笑顔で癒してね。

たかおか まさき
高岡 真生 くん
北黒田
平成 27 年 9 月 10 日生
(父) 崇さん (母) 香織さん



真生、1 歳おめでとう♡♡
兄弟仲良く大きくなーれ!!

にしもと ゆあ
西本 優歩 ちゃん
筒井
平成 27 年 9 月 10 日生
(父) 弘樹さん (母) 維さん



我が家のアイドル優歩ちゃん、
優歩のペースで育ってね

みやざと しゅん
宮里 隼音 くん
東古泉
平成 27 年 9 月 27 日生
(父) 政人さん (母) 名津美さん



これからもお兄ちゃんと一緒に
仲良く元気に育ってね!

ひらなか とわ
平中 杜和 くん
北黒田
平成 27 年 9 月 17 日生
(父) 大樹さん (母) 栄美さん



いっぱい食べていっぱい寝て
いっぱい遊んで大きくなーれ

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 30 日（金）
▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132



豚肉となすと トマトの煮込み



【エネルギー 102kcal (1 人あたり)】

Point 豚肉のビタミン B1 とトマトのクエン酸で、夏バテした体の疲労回復にぴったりのメニュー。
豚肉の部位を替えればカロリーダウンもできます。

●材料● (4 人分)

豚ロース肉(薄切り) ……100g	A {	水 ……100cc
なす ……300g		しょうゆ ……大さじ 1
トマト(150g) ……1 個		みりん ……小さじ 1
にんにく ……1 かけ		ごま油 ……小さじ 1/2
		こしょう ……少々

●作り方●

- 1 豚肉を一口大に切る。
- 2 なすはへたを除き、8mm 厚さの斜め切り、トマトはへたを除き、1cm 厚さの輪切りにする。
- 3 鍋に豚肉を敷き、にんにくの薄切りを散らして、その上になす、トマトの順に重ねて、A の調味料を入れる。
- 4 3 にふたをし強火にかけ、3～5 分煮て、火を止めて 5 分蒸らす。
- 5 煮汁ごと器に盛り、仕上げにこしょうをふる。