ふるさと歴史散歩 135

~松前史談会レポート~

砥部焼きの里へ行ってきました I

業計構施は、「愛媛面影」巻4で、「砥山昔より砥石を出 す、伊予砥と名つく、名産也。此石の出る山をすべて砥 部と云う。又近世此山より掘出す石をもて陶器を製し諸 国に商なふ事夥し。俗に砥部焼と名く」と記し、延喜式 の記事も引用して紹介している。伊予砥が、刀剣や金属 を研ぐのに必要な粗砥・中砥・仕上げ砥がそろった上質 の砥石として、古くから貴重品であったことが分かる。

大谷池を過ぎ、小梅で有名な砥部七折の手前を右折し 少し山道を行くと「外山運動公園」に着く。梧庵が「愛 媛面影」に描いたのとそっくりの景色が目の前に現れた。 長い年月をかけて砥石を切り出し、掘り崩されたのが分 かる外山が、後方にそそり立っている。前半分の平地に なった場所には、作業場として働く職人も描かれている。 最近はあまり使われてないようだが、そこに桜を植え舞 台を作って公園にしたのだ。

1740年ころになると、大阪商人和泉屋が大洲藩と伊 予砥の専売契約を結び、湊町に出店するほどに栄えた。 新立の住吉神社の鳥居に名前がある和泉屋だ。和泉屋が、 「砥石をとったあとに残るくずの始末に困って始めたの が砥部焼である」というのは、最近の「廃棄物を資源と して再活用する」状況と同じである。当初は砥石くずを 利用して生産していた砥部焼が、やがて飛躍的に発展す ることとなる。

次号に続く。



1「愛媛面影」巻4 半井梧庵が描いた砥山(外山) 2 外山運動公園 砥部焼の里のシンボル。 10 の往時 の様子と、よく見比べてみてほしい



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

本を楽しもう ふるさとライブラリー

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

夏の夜の恐い おはなし会 4日(未) 17時30分~ 文化センター2階

◆特別コーナー「からだのメンテナンス」

皆さんは、からだのメンテナンスをしていますか。 今回は、ダイエット、食事、運動などのテーマで、健 康増進に関する本を特集しました。



招く11の病を防ぐ 宮崎滋監修 NHK 出版



▼健康ダイエット 肥満が

▲からだにいい食事と栄養 の教科書 図解でわかる! 本多京子監修 永岡書店



▲体が硬い人のためのスト

荒川裕志著 石井直方監修

レッチ

PHP 研究所

▼血管いきいき健康法 「きょうの健康」番組制作班、 主婦と生活社ライフ・プラス編集部 著 主婦と生活社



◆8月30日まで「夏休み宿題応援隊!」

7月に引き続き、宿題に役立つ本を集めた「夏休 み宿題応援隊!」のコーナーを設置しています。 ぜ ひご利用ください。

◆読書通帳の発行数 2,000 冊突破

平成27年4月から、未就学児と小学生を対象 に発行している「ひまわり読書通帳」の発行数が、 2,000 冊を超えました。

通帳は、図書館受付力 ウンターで発行しています。 皆さんも読書通帳を活用し

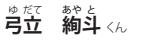
て、より多くの本に親しんでみませんか。

1歳です。よろしくね



山原 真緒 ちゃん 平成 27 年 8 月 11 日生

(父) 雅徳さん(母) 麻美さん みんなの宝物です! 元気に すくすく大きくなってね♡



徳丸. 平成 27 年 8 月 12 日生 (父) 宜史さん (母) 琴美さん 1歳おめでとう。これからも 元気にすくすく育ってね。



池内 **優香** 5ゃん 昌農内 平成 27 年 8 月 22 日生 (父) 義行さん (母) あゆみさん

いつもみんなを笑顔にしてくれ てありがとう。大すき♡

川中 蒼生 くん 北川原 平成27年8月3日生 (父) 亮さん (母) 花緒さん 1歳おめでとう!! 元気にス クスク育っていってね。





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 (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 8月1日 (8月31日) (8月31日) ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132



豚肉とゴーヤのチャンプル



【エネルギー 126kcal (1人あたり)】

Point

旬のゴーヤで 夏を乗り切ろう

ゴーヤはビタミン C が豊富で、夏バテ予防や疲労回復にお すすめの食材です。加熱してもビタミンCが壊れにくく、油と

の相性がいいので、炒め物、揚げ物や肉料理に適しています。

● 材料 ● (4人分)

豕もも肉100g	ſ	´酒······40cc
ゴーヤ150g	,)	味噌大さじ1・1/2 みりん大さじ1弱
ニンジン30g	A	みりん大さじ1弱
木綿豆腐250g	l	、水······50cc
		油大さじ1強

• 作り方 •

- 豚肉は食べやすい大きさに刻む。
- ゴーヤは縦半分に切り、スプーンでわたと種を取り除いて 薄切りにし、さっとゆでる。
- ニンジンは3センチの長さの千切りにし、豆腐は一口大に 切り、水切りしておく。
- Aの材料を混ぜ、合わせ調味料を作っておく。
- フライパンに油を熱し、豚肉を炒める。火が通ったら、ニ ンジン、ゴーヤ、豆腐の順に入れて炒める。
- 全体に火が通ったら4の合わせ調味料を加えて、水気 をとばすように煮からめる。

広報 まさき * 2016-8 24

25 2016-8 ❖ 広報 まさき

9 9 9 9 9