

## ふるさと歴史散歩 133 ～松前史談会レポート～

### 福田寺と伊予稲荷神社へ行ってきました I

福田寺は伊予市上吾川布部、伊予稲荷は伊予市稲荷本村にあり、どちらも大洲藩主加藤家と深い関わりがある。今回は、寺社建築に詳しい峰岡秀和さんのお世話で、福田寺のご住職、稲荷神社の宮司さんに案内いただいた。

福田寺は、国道56号線沿いにある港南中学手前の信号を左折し、谷上さんへ向かう道を少し行くと左手にある。周りを七つの池に囲まれた閑静な場所だ。その一つの吾水池まで自転車で行き、谷上さんに登った経験がある。

車を降りると、山門の内側に出る。山門正面に通じる昔の参道は、現在は使われていない。右手に太子堂と鐘のない鐘楼があり、飛び石が庫裏へ案内してくれる。本堂には、釈迦牟尼仏の両脇に盤珪禅師と加藤泰興公、さらには聖徳太子の像がまつられている。また、離れの通玄庵、本堂の竜虎の襖絵(松前史談32号参照)、京都竜安寺の枯山水を模した石庭と宝篋印塔は見どころである。国登録有形文化財の指定を受けている端正な禅宗の建築物と四季を楽しむことのできる庭がそこにある。大洲如法寺の開祖盤珪禅師が開祖として迎えられたが、その後に京都妙心寺住持となり、死後「国師」の称号を贈られた高僧である。

次号へ続く。



- 1 本堂の石庭  
奥に見えるわら屋根が通玄庵
- 2 山門  
堂々たるその姿は、本瓦葺の四脚門で、総けやきの素木造



6月11日(土)のふるさと歴史散歩は、港山城跡と観月山公園を訪ねます。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/  
6月の休館 30日Ⓞ

おはなし会  
11日Ⓞ11時～  
文化センター  
2階

### ◆今の特集コーナー

#### 「読んでおきたい時代小説」

時代、家族、仲間との絆や義理・人情など、古きよき日本の姿が見直されている今こそ読みたい「時代小説」を特集します。



▲上野池之端 鱗や繁盛記  
西條 奈加著 新潮社

▼べんけい飛脚  
山本 一力著 新潮社



### ◆今月の絵本コーナー

#### 「ぼくたちだって 物語の主人公」

カエル・カタツムリ・トカゲなど、小さな生き物たちのお話を展示します。



▲ぼくかけっこはやいよ  
中谷 貴子 作・絵  
鈴木出版

▼ケロリがケロリ  
いとうひろし作・絵  
ポプラ社



### ◆読み聞かせ講習会を行います

「子どもの心を豊かにする読み聞かせ」「親子の絆を深める読み聞かせ」など、読み聞かせのコツを楽しく学ぶ講習会です。ぜひ参加してください。

- ▶日時 6月23日Ⓞ 10時～11時30分
- ▶場所 文化センター2階
- ▶受講料 無料
- ▶講師 まつやまおはなしの会代表 藤田 直子さん  
ふるさとライブラリー司書 坂本 早苗さん

## 1歳です。よろしくね

あべ かずは  
**阿部 華寿葉** ちゃん  
筒井  
平成27年6月25日生  
(父) 亨さん(母) 登誉晃さん  
明るく元気に育ってね♡  
いっぱいお出掛けしようね。



むらかみ あきら  
**村上 明** くん  
筒井  
平成27年6月13日生  
(父) 開さん(母) 垂矢さん  
かわいいあき君、元気いっぱい大きくな～れ♪



わたなべ あおと  
**渡部 葵翔** くん  
神崎  
平成27年6月20日生  
(父) 道雄さん(母) 志保さん  
1歳のお誕生日おめでとう♡  
すくすく元気に育ってね♡

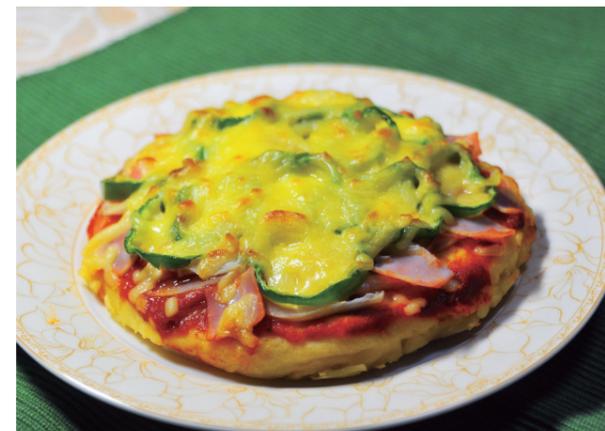


### 8月に1歳になるお子さん募集

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 6月1日Ⓞ～6月30日Ⓞ  
▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

## おうちで給食

### recipe 88 ピザポテト



【エネルギー 218kcal (1人あたり)】

#### ●材料● (4人分)

ジャガイモ……………150g	ロースハム……………25g
中力粉……………75g	ピーマン……………15g
卵……………25g	タマネギ……………50g
油……………大さじ1弱	スライス(ピザ用)チーズ…75g
トマトケチャップ…大さじ1・1/3	

Point  
生地がじゃがいもなので、柔らかくもっちり仕上がります。  
トッピングのハムや野菜は、他の食材でも代用できるので、いろいろなピザが楽しめます。

#### ●作り方●

- 1 ジャガイモは皮をむき、適当な大きさに切ってゆで、つぶす。
- 2 1のジャガイモに、中力粉、卵、油を加えて混ぜ、生地を作る。
- 3 2の生地を薄くのばし(厚さ1センチほど)、ケチャップを塗る。
- 4 ロースハムは適当な大きさに切り、タマネギ、ピーマンはそれぞれ薄切りにする。
- 5 3の生地に4を散らし、その上にスライスチーズをのせる。
- 6 クッキングシートかアルミホイルに載せて、チーズにほんのり焼き色がつくまでオーブンで焼く。