

## ふるさと歴史散歩 131 ～松前史談会レポート～

### 三津の松前町へ行ってきました

三津が近世になって大発展する基礎を築いたのは、加藤嘉明だ。嘉明が松前の城を廃し松山城に移ったとき、松前からは武士だけでなく、寺も商人も職人も、大勢の人がお城下に移住し、そこで住むようになった。嘉明は三津を軍港として拡充したので、松前から三津へ移り住んだ人もたくさんいたのだ。その後、久松平家が、三津を城下の物流を支える拠点、そして参勤交代の出発港として整備したので、「三津―三津口」間は最重要道路となり、郡中―松前―三津を結ぶ道路も発展した。現在の三津一丁目辺りには松前町があり、松前から移った商人たちが大きな力を持っていた。今も、三津と松前とは深い関係がある。今年に入ってから「プラタモリ」が道後温泉・松山城下・三津を取り上げ、2回にわたって放映されている。

史談会は、三津地区も古三津地区(関ヶ原の戦いのときの刈屋口の古戦場、純友の館跡など)も何度か訪問した。平成船手組の皆さんには大変お世話になっている。今回も長時間案内してもらった上、手作りの三津浜焼きをごちそうになった。平成船手組は、長年にわたり花火大会の運営、餅つき大会やいろんなイベントに参加するなど幅広い地域活性化の活動を続けている。2月19日付の愛媛新聞に、まちおこし活動で表彰を受ける渡部会長の大きな写真が載った。「親子幸せ時間づくり」が評価されたそうだ。



1 辻井戸跡の小公園  
長い間人々の生活を支えた。お茶屋の井戸とともに有名  
2 市営渡船(高浜2号線)  
左奥に港山城跡



4月9日(土)のふるさと歴史散歩は、砥部焼の里「砥石山」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/  
4月の休館 28日Ⓞ  
えひめ FreeWi-Fi 利用できます

おはなし会  
9日Ⓞ11時～  
文化センター  
2階

### ◆愛され親しまれる図書館を目指して

本年度は7つの新規事業を加え、次の通り行います。詳しくは随時お知らせしていきますので、皆さんの利用をお待ちしています。

- 次世代育成支援の拠点
  - おはなし会(毎月第2土曜日 11時～12時)
  - ブックトーク(1つのテーマに沿って複数の本を順序よく紹介) **New**
  - 夏の夜の恐いおはなし会
  - ぬいぐるみ図書館おとまり会 **New**
  - アートワーク教室
  - 保育所、幼稚園、小学校などへの巡回図書貸し出し
  - ひまわり読書通帳
- 人と人の交流拠点
  - 絵本カーニバル
  - ブックマーケット(古本市) **New**
  - まさき再発見展 **New**
- 学びのための拠点
  - 歴史探訪講演会 **New**
  - ストーリーテリング(読み聞かせ) 講習会 **New**
  - ブックトーク講習会 **New**
  - 読書会育成、支援

### ぬいぐるみ図書館おとまり会

夏休みに、お気に入りのぬいぐるみと一緒におはなし会に参加し、ぬいぐるみは図書館におとまりします。ぬいぐるみは、閉館後の図書館を探検。その様子を写真に撮って、翌日お迎えに来た子どもたちにプレゼントします。そのとき、ぬいぐるみが見つけたお気に入りの本も一緒に貸し出します。

### ブックマーケット(古本市)

10月ごろ、読み終わった書籍や雑誌などを文化センターなどに展示し、希望者へ無料で提供します。

### 歴史探訪講演会

11月ごろ、図書館の蔵書にある歴史関係の書籍からテーマを選び、専門家による講演を行います。



1歳です。よろしくね

おの 小野 みずき 瑞貴くん

徳丸  
平成27年4月30日生  
(父)敏洋さん(母)重美さん

みんな、みー君がだいすき♡  
すくすく大きくなあれ♡



はら 原 さくらこ 桜子ちゃん

南黒田  
平成27年4月2日生  
(父)拓也さん(母)菜穂子さん

原家ファイヤー!!



### 6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 4月1日Ⓞ～4月28日Ⓞ

▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

### おうちで給食

## recipe 86 カレー肉じゃが



【エネルギー 171kcal(1人あたり)】

### ●材料● (4人分)

豚もも肉……………100g	だし汁……………150cc
カレー粉……………小さじ2/3	A { 砂糖……………大さじ1と1/3 みりん……………大さじ1/2 濃口しょう油…大さじ1強 さやいんげん…15g 塩……………少々
ニンジン……………75g	
タマネギ……………100g	
ジャガイモ……………250g	
油……………大さじ2/3	

### ●作り方●

- 1 豚肉は細切りにし、カレー粉をまぶしておく。
- 2 ニンジンは小さめの乱切り、タマネギはくし型切り、ジャガイモは一口大に切る。
- 3 鍋に油を熱し、1と2を炒める。
- 4 3にだし汁を加えて、煮立ったらAの調味料を入れて煮込む。
- 5 さやいんげんは、筋を除いて塩を入れた熱湯でゆでる。5～6cmに斜め切りし、最後に散らす。

Point 肉じゃがを子どもたちの大好きなカレー味にアレンジしました。お肉は、鶏肉、牛肉など、何でも良く合います。一味違った肉じゃがをお試しください。