

## ふるさと歴史散歩 126

～松前史談会レポート～

### 塩屋へ行ってみようII

和多都見神社は、塩屋地区の氏神さん。国近川から重信川まで続く段丘上の街道にあり、地区では最も高い位置にある。境内には街道から移されたであろう古い常夜灯や耕地整理記念碑があり、御神額は三輪田米山の書だという。ここが県道22号伊予松山港線・川口大橋が整備されるまでは、塩屋の渡しが大活躍していた郡中・松前と今出・三津とを結ぶ往還の一つ(塩売り街道)であった。出合橋を渡ってきた県道219号砥部伊予松山線(三津街道)、履脱天満宮・弓敷天満宮を経て大加賀で先ほどの県道22号に合流する。

塩屋海岸は公園として整備され、重信川の恩恵を受けた美しい遠浅の海だ。夏祭りに行われるはんぎり競漕、潮干狩りや野鳥の楽園としても知られている。伊予農業高校希少植物群プロジェクトチームや周辺の人が入力をする様子を見ることができる。県が指定する絶滅危惧種も多く見られる自然の宝庫だ。

川口大橋から望む石鎚の冠雪・昇る朝日、伊予灘に沈む夕日は、川面に映えて360度の絶景である。沈む夕陽の真下は、アフリカのキリマンジェロだという。

旧川口大橋の完成は1956年、現在の川口大橋の完成は2003年。松前から松山空港・三津・高浜観光港へ通じる重要な役割を担っている。



1 重信川河口  
伊予灘の夕日は伊予十景の1つ。由利島、釣島、安居島、中島、そして二神島が見える



2 和多都見神社  
住吉の神を祀り、地区の安全と海の幸を願った

11月14日(土)は「三津へ行ってみよう」。  
8時30分、役場南駐車場を出発。

◎ 松前史談会(鷺野) ☎ 984-5439

## Boys&Girls, Be Ambitious!

頑張る子どもたちを紹介します



ハワイでの野球交流が近づく

岡田 啓佑 くん 北伊予小5年・中川原  
Okada Keisuke

北伊予小学校5年生の岡田啓佑くん。軟式野球を頑張る男の子です。

野球を始めたのは、3年生のときに、テレビで見た大谷選手のプレイに憧れたからです。「球が速い」と大谷選手の話を話す啓佑くんのポジションは、ピッチャーとキャッチャーです。「ランナーを返せるようなバッティングをしたい」とも話す啓佑くんは、攻守ともに活躍できる選手を目指しています。

目標に向かって頑張っている啓佑くんは11月、ハワイで開催される「ハワイ交流少年野球大会」に参加します。この大会は、えひめ丸事故の風化防止と交流促進を目的に、事故翌年から行われているものです。「えひめ丸事故のことは、お母さんから聞きました。試合では頑張りたいし、できるだけみんなに声を掛けて友達になりたい」と話す啓佑くん。野球交流だけでなく、ホームステイやハワイの学校見学に備えて、英語の勉強も始めています。

「緊張よりも楽しみの方が大きい」と話す啓佑くん。海外での貴重な経験を糧として、さらに高みを目指していくことでしょう。

## 1歳です。よろしくね

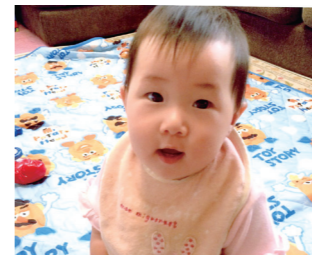
ほんだ あやな  
**本田 彩菜** ちゃん  
南黒田  
平成26年11月1日生  
(父) 邦之さん (母) 陽子さん  
笑顔いっぱいのおやちゃん  
すくすく元気に育ってね



たちばな  
**橘 りあん** ちゃん  
恵久美  
平成26年11月21日生  
(父) 正登さん (母) 礼美さん  
成長の早いりあんちゃん!  
姉ちゃんたちに負けないでね!!



おおの かなで  
**大野 奏** ちゃん  
筒井  
平成26年11月14日生  
(父) 堅司さん (母) 悠子さん  
パパとママの宝物の奏♡  
元気に大きくなってね



せいけ そうた  
**清家 楓大** くん  
恵久美  
平成26年11月24日生  
(父) 一威さん (母) 久美子さん  
身体も心も大きいたくましく  
育ってね。



まきはた みきひさ  
**巻幡 幹久** くん  
横田  
平成26年11月26日生  
(父) 信次郎さん (母) 奈保美さん  
笑顔もすました顔もすてきな  
みきくん。優しい子に育ってね



やまだ かな  
**山田 環菜** ちゃん  
筒井  
平成26年11月21日生  
(父) 智裕さん (母) 悦子さん  
人の痛みの分かる優しい子  
になってね😊



1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。USB不可)を持参してください。\*先着6人です。  
募集期間 11月2日①～11月30日② ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

### おうちで給食

#### 81 ちゃんこ鍋



【エネルギー 252kcal(1人あたり)】

#### ●材料● (4人分)

- ゆでうどん……………2玉
- 若鶏もも……………100g
- 油揚げ……………1枚
- 干しいたけ……………2枚
- 切り餅……………4切れ
- ニンジン……………1/4本
- 白菜……………2枚
- えのきたけ……………1袋
- 長ネギ……………1/2本
- 春菊……………1/2束
- 塩……………適量
- 薄口しょうゆ……………大さじ4
- 酒……………小さじ1
- だし煮干し……………25g
- 水……………800cc

#### ●作り方●

- 1 干しいたけは水で戻し、油揚げは熱湯で油抜きをする。
- 2 材料は食べやすい大きさに切る。
- 3 だし汁の中に、火が通りにくいものから順に入れ、しょうゆ、酒、塩で味を調える。
- 4 最後に春菊と長ネギを加え、できあがり。

#### ●ポイント●

季節の野菜がたっぷり、体の中から温まる料理です。