

ふるさと歴史散歩 114

～松前史談会レポート～

東古泉1番地を訪ねる

東古泉は松前町の中心にある穀倉地帯。長尾谷川が中央を東西に走り、何本もある水路にはきれいな水が豊富。国道56号線が南北に横切り、伊予鉄の古泉駅も近く、交通の便も良い。エミフルも一部分が東古泉に属する。

村落の形成は、「松前町誌」に詳述されているとおり新しい。1671年に松前村が4村に分割されたとき、浜村・筒井村・寺町村とともに古泉村が成立したが、その後、古泉村は西古泉村と東古泉村に分かれることとなった。

明治22年に旧村が統合され松前村・北伊予村・岡田村が成立したとき、西古泉は岡田村に、東古泉は北伊予村の一部となり、現在もそれぞれの校区に属している。不思議に思えるが、水に関わる特別な理由があったのであろう。

東古泉の一番地は、大字の西南角で国道に面し(もちろん、国道が後から通ったのだが)、大字浜をはさんで伊予高等学校の北側にあり、共同墓地にも近い。警察学校の近くにある西古泉の一番地から随分と離れているのはなぜだろうか。

大字の中心に素鷲神社と集会所がある。宵宮には獅子舞が奉納され、祭りの日には村中を回る。東古泉の特徴は、とにかくまとまりが良いことのように私には思える。

観覧車の話やいろんな小字の説明が面白かったが、紹介は次号で。

1 四ツ黒大権現の遠景
消防署方面から写した



2 集会所にて
1時間ほどお話を聞いてから出発。七夕の笹飾りが楽しい



11月8日(土)は西高柳の1番地を訪ねます。8時30分、役場南駐車場を出発。現地(西高柳集会所)参加も歓迎。

◎ 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



目標を持って努力を続ける水球選手

三好 航太 くん 北伊予小5年・中川原
Miyoshi Kota

北伊予小学校5年生の三好航太くん。水球を頑張る男の子です。

幼稚園のころからスイミングスクールに通い、泳ぐことが好きだった航太くん。「やってみるか」というお父さんの一言がきっかけで、今年の1月から水球も始めることにしました。「みんなと協力してするところが楽しい」と、水泳とは違った楽しさを見出しています。

水球を始めて感じたのは、楽しさだけではなく、体力をつけて、みんなについていけるようにしたい」と、今の課題を話す航太くん。試合でも息切れしないようにするため、8月からはスイミングスクールの練習で毎回2キロメートル以上泳ぐようにして、体力面の強化を図っています。

「試合に出て相手のシュートを止めたり、守って相手の動きを遅らせて味方を助けたりして、自分の役目を果たしたい」と、11月にある試合での目標を話す航太くん。これからも、今の自分に足りない部分を理解して、一つ一つ目標を持って努力を続けます。

1歳です。よろしくね

みずの とらの すけ
水野 虎之介 くん

東古泉
平成25年11月26日生
(父) 哲也さん (母) 美鈴さん
いつも元気いっぱい虎之介
♡ みんなのアイドルだよ♡♡



いっしき なほ
一色 奈歩 ちゃん

北黒田
平成25年11月20日生
(父) 武さん (母) 晃子さん
奈歩の笑顔に癒やされています。
これからも元気に成長してね。



いしぎき あき
石崎 彩季 ちゃん

筒井
平成25年11月11日生
(父) 祐司さん (母) 佳奈さん
毎日たくさん笑顔をありがとう♡
元気に育ってね。



あいばら
相原 ゆず ちゃん

筒井
平成25年11月27日生
(父) 啓司さん (母) ふみさん
にこにこゆずちゃん♡ お姉
ちゃんと仲良く元気に育ってね。



ふくずみ いくや
福住 郁也 くん

上高柳
平成25年11月1日生
(父) 考史さん (母) 美和さん
1歳のお誕生日おめでとう。
これからも元気に育ってね。



とよさと みゆ
豊郷 心優 ちゃん

浜
平成25年11月10日生
(父) 正信さん (母) 圭子さん
元気にすくすく育ってね。
お兄ちゃんと仲良くね♡



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4日◎～11月28日◎ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

69 はちはい豆腐



【エネルギー 110kcal (1人あたり)】

「はちはい豆腐」…1丁の豆腐で8杯分できるから、また美味しく8杯(たくさん)もおかわりしてしまうから

●材料● (4人分)

- 若鶏もも皮なし……100g
- ちくわ……1本
- 木綿豆腐……半丁
- 油揚げ……1枚
- 干しいたけ……2枚
- ニンジン……1/3本
- 里芋……5個
- 葉ネギ……2本
- 上白糖……小さじ2
- 塩……少々
- 薄口しょうゆ……大さじ1
- 濃口しょうゆ……小さじ1
- だし煮干し……15g
- 水……500g

●作り方●

- 1 ちくわは輪切り、油揚げは2センチの色紙切り、干しいたけとニンジンはちょう切り、里芋は一口大に、木綿豆腐は1.5センチのさいの目切り、葉ネギは小口切りにする。
- 2 煮干しでだしをとる。
- 3 だしの中に鶏肉を入れてあくをとり、ニンジン、干しいたけ、ちくわを入れていく。
- 4 下ゆでした里芋を入れて、八分目まで火が通ったら、木綿豆腐と油揚げを入れて調味する。
- 5 味がしみ込んだら、最後に葉ネギをちらしてできあがり。