

ふるさと歴史散歩 123

～松前史談会レポート～

北川原の一番地巡り

北川原分館の大川主事がシンポジウム“元気がでるまち(地域)づくりについて”で発表した「好きです北川原！ふるさとおもしろ歴史散歩」を読み直しています。

地元で長く住んでいろいろとお世話役もした人が、大勢を訪ね回って調べられたものでしょう。さすがに迫力があり、学ぶことがたくさんありました。“観音めぐり”のマップも本格的で美しく、大切にしています。

明治42年2月作成とある「岡田村全図」を見ると、北川原は旧国道56号線の西側、重信川に沿って伊予灘に面した大きな村だったことがよく分かります。多くの先人のおかげで現在の豊かな地域があると思います。町誌は、忽那栄左・忽那久吉・忽那快風・重川啓次郎らが、村政や教育に活躍したことを記載しています。北川原の入り口に当たる札場と言われた広場に、重川啓次郎頌徳碑があり、沖神社と和多都見神社にある耕地整理記念碑でも多くの先人の努力が顕彰されています。

北川原の共同墓地には、^{せんだん}柵壇投げ樋門の建設を指導した喜安徳平のお墓があり、これは村が建てた立派なお墓です。広島で被爆し、松前で晩年を過ごした脇水成子夫妻のお墓もあります。「生ける身を煙に熱線四千度」と彼女が詠んだ俳句が広島に向かって立つ墓石に刻まれていました。



旧国道沿い「北川原1番地」から少し北へ入ると

- 1 「三津の渡しへ五丁」の案内碑
- 2 茂川啓次郎頌徳碑



8月のふるさと歴史散歩は休みます。

◎ 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



あいさつレンジャーで学校を元気に

本田 芽生花 ちゃん 北伊予小6年・中川原
Honda Meika

北伊予小学校6年生の本田芽生花ちゃん。昨年度の3学期から学校で始まった「あいさつレンジャー」の委員長を務めています。

朝の時間に校内の好きな場所に立ち、自主的に活動しているあいさつレンジャーは、「靴箱、階段や教室などであいさつをしています」と芽生花ちゃんが話すように、学校中であいさつを行っています。活動には130人を超える児童が参加。握手をしながらあいさつの輪を広げています。

「前よりも声が大きくなったかな」と、レンジャーを始めてからの感想を話す芽生花ちゃん。地域の人からも「みんなあいさつの声が元気になった」という声があるようです。でも、芽生花ちゃんは現状に満足しているわけではありません。「低学年の子は元気がいいけれど、高学年の子はもうちょっと大きな声であいさつしてもらえたら」と話します。

「もっと笑顔で元気な声であいさつしていきたい」と目標を話す芽生花ちゃん。これからも活動を続けて、その笑顔と明るい声を届けることで、「もっと元気で、笑顔あふれる学校」をみんなで作っていきます。



1歳です。よろしくね

ふじた あおし
藤田 空志 くん

北黒田
平成26年8月16日生
(父) 剛史さん(母) 朱里さん
これからもパパとママにたくさん
の笑顔を見せてね。



あさか あすみ
浅香 明日海 ちゃん

北黒田
平成26年8月13日生
(父) 明庸さん(母) 晶子さん
あすみちゃんの笑顔でみんな
とっても幸せだよ



いっしき たいち
一色 敦智 くん

中川原
平成26年8月10日生
(父) 永智さん(母) 美智さん
お姉ちゃんとたくさん遊んで、
いっぱい笑ってね!



なかの なるみ
中野 愛実 ちゃん

筒井
平成26年8月31日生
(父) 智巳さん(母) さおりさん
なるちゃんの笑顔に癒されて
るよ 元気に大きくなってね



たなべ りん
田辺 梨杏 ちゃん

西古泉
平成26年8月5日生
(父) 茂行さん(母) 三希枝さん
いつもニコニコりんちゃん。
優しい女の子になってね。



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。USB不可)を持参してください。

*先着6人です。募集期間 8月3日⑧～8月31日⑧

▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 78 豚肉とカラフルピーマンの照り焼き



【エネルギー 249kcal(1人あたり)】

●材料● (4人分)

- 豚肉……………250g
- ピーマン(緑)……………18g
- ピーマン(赤)……………18g
- ピーマン(黄)……………18g
- ※ ピーマン(赤・黄)はパプリカでも代用可
- 油……………大さじ1
- 砂糖……………大さじ1/2
- 濃口しょうゆ…大さじ1強
- 酒……………大さじ1
- みりん……………大さじ1と1/3

●作り方●

- 1 豚肉は食べやすい大きさに切り、酒としょうゆの半量をまぶしておく。
- 2 ピーマンは、へたと種を除き、短冊切りにする。
- 3 残りの調味料は全て混ぜ合わせておく。
- 4 フライパンに油の半量を熱して肉を炒め、完全に火が通ったら取り出す。
- 5 残りの油を足し、ピーマンを炒めてしんなりしたら、4の肉を戻し入れ、3の調味料を加えて照りよく炒める。

Point 豚肉には夏バテ予防、疲労回復に効果があるビタミンB1が豊富に含まれています。お酒、菓子やインスタント食品が好きなのはビタミンB1が不足がちです。ビタミンA、ビタミンCが豊富な緑黄食野菜と組み合わせると暑い夏を乗り切りましょう。