

ふるさと歴史散歩 116

～松前史談会レポート～

永田の一番地巡り

南恵久美村は 1600 年代の中ごろに、岡田村と永田村に分かれた。永田村は明治 22 年に北伊予村大字永田、昭和 30 年の 1 町 2 村の合併により松前町大字永田となった。松前町は、来年には合併 60 周年を迎える。

「北伊予の伝承」第 11 集に永田のホノギが紹介されている。小字名 45 件が詳細な図面に落とし込んであるので見て欲しい。徳丸・中川原・出作・神崎・鶴吉・横田・大溝・東古泉の図面も掲載されていて、とても貴重。ここには、「長尾谷川と神寄川に挟まれた田地に適した地域であることが、永田の地名の起こりではないか」と記してある。「永は河川の流れる形を表し、支流を伴う豊富な水脈の意」とも書かれてある。念のため辞書を引いてみると、「永は支流を引き込む長い流域を持つ川の象形」とあり、納得した。

永田の一番地は、小字銭塚(ぜんづか)にある。文字通り東南の角、長尾谷川にかかる新開橋の北詰が永田 1-1 だ。新開橋は、鶴吉の神取泉の大堰の少し下流で、長尾谷川が大きく湾曲した位置にある。このあたりから樋ノ口・大公家・宮ノ浦周辺が、昔は永田の中心だったのだろうか。現在も岩鋪天満宮・鎮守神社・華蔵庵・公民館が集中しており、ここに県道八倉松前線の古道が残っている。ホノギの地名の起こりは、三分の一くらいしか伝わってない。それだけ古い歴史があるものと思う。

続きは次号。



1 永田集会所
鎮守神社の大樹、初代「小富士の松」の勇姿

2 華蔵庵所蔵「釈迦涅槃図」
松山市中の川の法龍寺曉覚和尚が持参したという自慢の宝物



1 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



ボランティアで優しい心を育む

勇徳 遥香 ちゃん 岡田小 5 年・恵久美
Yutoku Haruka

岡田小学校 5 年生の勇徳遥香ちゃん。地域の福祉イベントなどに積極的に参加して、ボランティアを行っています。

遥香ちゃんがボランティアを始めたのは、1 年生のとき。5 年生になった今でも続ける理由を「高齢者の方はいろいろなことを教えてくれるし、『ありがとう』と言えば『ありがとう』と返ってくるのがうれしくて」と話します。ボランティアを通して、昔の松前町のことや「地産地消」という言葉も知りました。

ボランティアで学んだことは、普段の生活でも生かされています。「いろいろな人と関わって、自分自身も優しく、親切になります」とボランティアの魅力を話す遥香ちゃん。その言葉通り、失礼のない丁寧な言葉で話すよう心掛けるようになったり、教わった昔の遊びを弟に教えてあげたりするようになりました。

「もっと高齢者の方といろいろなことを一緒にできたら」と話す遥香ちゃん。これからもボランティアでもらった優しい気持ちを、ボランティアで出会った人はもちろん、周りの人にも還元して、お互いを思い合う優しい心を増やしていきます。

1 歳です。よろしくね

いずみ さき
和泉 咲希 ちゃん

浜
平成 26 年 1 月 10 日生
(父) 祐貴さん (母) 真理さん
咲希の笑顔が大好きだよ。
これからもよろしくね♡



みなくち つばさ
水口 翼 くん

鶴吉
平成 26 年 1 月 19 日生
(父) 翔さん (母) 美紀さん
翼くん、これからもすくすく大きくなーれ!



ひ お まり あ
日尾 舞莉亜 ちゃん

筒井
平成 26 年 1 月 12 日生
(母) 舞優香さん
幸せにするけんね♡



おかざき かい と
岡崎 快翔 くん

北黒田
平成 26 年 1 月 10 日生
(父) 太一さん (母) はるさん
いつもニコニコ快ちゃん♡
これからもたくさん笑ってね!



3 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)を持参してください。*先着 6 人です。
募集期間 1 月 5 日@~1 月 30 日@ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 71 花野菜のクリーム煮



Point ブロッコリーやカリフラワーのことを花野菜といいます。
マカロニも入っているので食べ応えもあり、温まる料理です。

●材料● (4 人分) ●作り方●

- マカロニ……………50g
若鶏もも皮なし……………半枚
ジャガイモ(男爵) ……大 1 個
タマネギ……………半分
ニンジン……………1/3 本
ブロッコリー……………1/3 株
カリフラワー……………1/4 株
低脂肪牛乳……………100ml
クリームシチュー……………半パック
サラダ油……………小さじ 1
塩……………少々
こしょう……………少々
水……………600ml
- 鶏肉とジャガイモは、一口大に切る。
 - タマネギ、ニンジンは適当な大きさに切り、ブロッコリー、カリフラワーは小房に切り分ける。
 - 鍋に油を入れて、鶏肉を炒め、塩こしょうをする。
 - タマネギ、ニンジンの順に入れてさらに炒め、水を加えて煮る。
 - ジャガイモを加え、火が通ればシチュールーを入れる。
 - 別の鍋でマカロニとブロッコリー、カリフラワーをゆでておく。
 - 鍋に低脂肪牛乳を加え、6 の材料を入れる。