

ふるさと歴史散歩109
～松前史談会レポート～

大溝1番地を訪ねるⅡ

素鷲神社は大溝のほか大間、東古泉、横田や中川原など町内だけでも数社あるが、いずれも古くは祇園社・天王社と称し、疫病から地域を護る疫病除けの神として午頭天王を祀ってきた。明治の初めころに、主祭神を素盞鳴命とし素鷲神社と改称した。午頭天王を祀る神社は、姫路の広峰神社と京都の八坂神社を頂点に全国に多数ある。八坂神社の祭礼であり京都三大祭の一つである祇園祭りは、970年より毎年の恒例行事となり、山鉾巡行は一条天皇（986年～1011年）の頃にその原型が始まったという。

庚申信仰は江戸時代には大変盛んであり多くの庚申社・庚申堂があるが、大溝の庚申堂ほど由緒が明確であり、規模も大きくよく整備された社は少ないのではない。大エノキ、恐ろしいような藤や松前城から移された石。どれも立派な文化財だ。庚申の日は60日に1度回ってくるので定期的に集まることになり、農産物の豊穡を祈る信仰でもあった。

「愛媛面影」は和名抄伊予郡の6郷を紹介し、「今は、34ヶ村」だとして村名と石高を掲げている。ここでいう村名と石高を、慶安元（1648）年の伊予国知行高郷村帳と元禄13（1700）年のものと比較すれば松前町内の分村や合村の様子がもう少し分かるかもしれない。

1 素鷲神社

本殿の裏にある折れた石柱からはどんな話が聞けるだろうか…

2 原田の庚申堂

青面金剛と三猿を祀っている。巨大な榎と藤が400年の歳を物語る



6月14日（土）のふるさと歴史散歩は、西古泉1番地巡りです。8時30分、松前庁舎南駐車場に集合。現地（エンゼル幼稚園）合流も歓迎。

（問） 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



「仲間を大切に」を伝え、実践する

山本 彩加ちゃん
Yamamoto Ayaka
松前小6年・筒井

白石 響くん
Shiraishi Hibiki
松前小6年・北黒田

松前小学校6年生の山本彩加ちゃんと白石響くん。5月10日に行われた明るい人権の町づくり大会における人権啓発劇で、主演という大役を果たしました。

いつも元気いっぱい、大きな声が特徴の彩加ちゃん。クラスのグループ分けで、仲間に入れてもらえない役を演じました。「最初はこの役は嫌だと思いました。でも、演じることで仲間外しにされたときの気持ちが、より分かってきました」という彩加ちゃん。「これから学校でグループ分けがあったときも仲間外しがないように、やさしく迎え入れたい」と誓っていました。

みんなを代表して大勢の前で発表するのが好きな響くん。スポーツが苦手なクラスメイトに、「障がい児か」とひどい言葉を言う役を演じました。本番では役に入りきって、台詞を本気で言った響くん。舞台を終えた今「自分はこんなこと絶対言わない。優しい言葉をかけて友達を大切にします」とにこやかな笑顔を見せていました。

劇を通して再確認した「仲間の大切さ」。実生活でも2人はそれを伝え、実践していきます。

1歳です。よろしくね

かわかみ そらと
河上 昊斗くん
南黒田
平成25年6月11日生
（父）裕貴さん（母）真理さん
これからも元気に明るく大きく育ってね。大好きだよ～♡



ふじおか まみ
藤岡 真実ちゃん
神崎
平成25年6月10日生
（父）具視さん（母）奈緒美さん
いつも笑顔の真実ちゃん。元気ですくすく大きくなってね



はまさき
濱崎 まどかちゃん
筒井
平成25年6月3日生
（父）尊之さん（母）芳美さん
いつもニコニコのまどかちゃん。これからも元気に育ってね。



8月に1歳になるお子さん募集

背景が明るい横長の写真（デジタルデータ可。USB不可）を持参してください。＊先着6人です。

募集期間 6月2日⑨～6月16日⑨

▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe
64

ナスのミンチはさみ揚げ



【エネルギー 260kcal（1人あたり）】

夏が旬の野菜「ナス」を使った料理です。夏野菜は、熱を冷ます、のぼせを改善するなど、体を冷やす効果があります。夏バテ予防にもぴったりで、ナスが苦手な子どもたちにも人気のメニューです。

●材料●（4人分） ●作り方●

- ナス……………175g
牛ミンチ……………75g
タマネギ……………75g
ニンジン……………25g
卵……………20g
パン粉……………10g
塩……………少々
小麦粉……………15g
卵……………30g
パン粉……………40g
揚げ油……………適宜
トマトケチャップ…12g
ウスターソース…5g
- 1 ナスはへたの部分を切り落とし、5mm～1cm 幅の輪切りにし、水にさらしておく。
- 2 タマネギ、ニンジンはみじん切りにする。
- 3 Aの材料を混ぜ合わせ、よくこねて、ナスの大きさに合わせて平たくまとめておく。
- 4 1のナスの水気を切り、2枚のナスの間に3をはさむ。
- 5 小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけ、油で揚げる。
- 6 トマトケチャップ、ウスターソースを混ぜ合わせ、お好みで5にかける。