

ふるさと歴史散歩106
～松前史談会レポート～

中川原1番地を訪ねる

北伊予地区では、「北伊予の伝承」という冊子が永年発行され続けています。貴重な資料の収集と共に伝承の聞き取り調査も行われ、地区の成り立ち、先人の苦勞と功績が生き生きと記されています。水利の面で、松前地区・岡田地区が受けてきた恩恵がとても大きいこともよく分かります。多くの地元の人が参加され、熱心な説明をしてくださり感謝しています。

現在使われている「松前町小字名簿」を見ると、中川原の小字数は15です。集落を取り囲んでいる農地1枚の面積は大きく、整然としています。秋山好古大将に揮毫を依頼した「耕地整理記念碑」に、当時の関係者の喜びを感じます。しかし、多くの小字(昔から言い習わされてきた“ほのぎ”)が次第に使われなくなり、忘れられてきました。水田の水引きのときには今も使われているのですが、知っている人は少なくなったと思います。“ほのぎ”は、その土地の歴史や性格を知る大切な鍵です。

中川原は、東端は徳丸に突き出し、西端は永田、南は出作・神崎に接しています。地図を見ると、カタツムリが重信川に寄り添っているように見えます。東を向いた角の部分が一番地です。広末川が徳丸と中川原の間を流れ、農免道路が東西に、県道16号松山伊予線とJR予讃線が南北に横切っています。村の名の起こりは、“伊予川と内川の間にはさまれた中洲の村落”ともいいますが、今は立派な穀倉地帯です。松山市古川はすぐ隣です。

次号では、少し詳しく述べます。

1 中川原集会所で座学

2 素鷲神社前の耕地整理記念碑。書は秋山好古。大正14年建碑。

右は新築中の宗金寺。墓地への通路は「極楽道」といわれている



3月8日(土)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



コンピューター制御が得意
郷田 渉 くん 岡田小6年・大間
Goda Wataru

岡田小学校6年生の郷田渉くん。コンピューター制御(※)が得意な男の子です。

興味を持ったきっかけは、信号機。「どうやって動いているのか気になって、実際に作ってみたいと思うようになりました」と渉くんは話します。そこで、昨年の夏休み前からプログラムの設定を開始。1カ月以上かけてスクランブル交差点の信号機の模型を完成させました。「リレースイッチの部分のはんだ付けが難しくで…。つなぐ部分を間違えるとショートしてしまうので、苦労しました」と渉くん。完成した模型は、歩行者用の信号は点滅して赤信号に変わるなど、細かな部分まで精巧に作られています。この模型は、児童生徒理科研究作品に応募し、校内と伊予地区で金賞を受賞。愛媛県でも努力賞を受賞しました。

信号機以外にも、お風呂マシーンや扇風機など、さまざまな作品を作ってきた渉くん。「ロボットを作る人になる」という夢に向かって、これからも多くの作品を作っていきます。 ※機械を自由に動かせるようにすること



1歳です。よろしくね

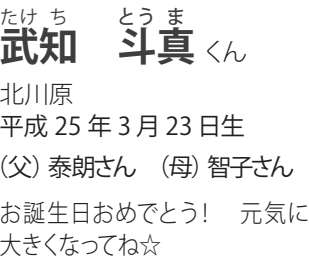
たけ ち さくら
武智 咲良 ちゃん
中川原
平成25年3月7日生
(父)直樹さん (母)倫子さん
お誕生日おめでとう。笑顔のすてきな子になってね。



しょう どう ま な
正 藤 真菜 ちゃん
北黒田
平成25年3月1日生
(父)孝一さん (母)由起さん
お誕生日おめでとう。お兄ちゃんと仲良く遊ぼうね。



たけ ち とう ま
武知 斗真 くん
北川原
平成25年3月23日生
(父)泰朗さん (母)智子さん
お誕生日おめでとう! 元気に大きくなってね☆



おか だ けい ご
岡田 啓吾 くん
筒井
平成25年3月22日生
(父)彰夫さん (母)史子さん
峻吾兄ちゃん、菜那姉ちゃんと仲良く遊んでね☆

お ぐら あい み
小倉 藍美 ちゃん
北黒田
平成25年3月22日生
(父)智希さん (母)伸子さん
愛嬌たっぷりな藍ちゃんの笑顔に日々いやされます♡



5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 3月3日㊤～3月17日㊤
▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 61 マーボー春雨



●材料● (4人分)

- 牛肉もも……………130g
- い か……………50g
- 緑豆はるさめ……………50g
- きくらげ……………2g
- 玉ネギ……………120g
- ニンジン……………60g
- ピーマン……………30g
- キャベツ……………60g
- 長ねぎ……………35g
- たけのこ……………50g
- しょうが……………3g
- サラダ油……………小さじ1
- 上白糖……………小さじ4
- 薄口しょうゆ……………小さじ2
- 濃口しょうゆ……………小さじ1/2
- オイスターソース……………小さじ3

●作り方●

- 1 緑豆はるさめは熱湯でもどし、ザルにあげておく。
- 2 きくらげ、玉ネギ、ニンジン、ピーマンは細切り、キャベツ、たけのこ、牛肉、いかは短冊切り、長ねぎは斜め切りにし、しょうがはすりおろしておく。
- 3 フライパンに油を入れて熱し、しょうが・牛肉・いか・玉ネギ・人参・たけのこの順に入れて炒める。
- 4 はるさめ以外の材料を加え、さらに炒める。
- 5 火が通ったら、Aの合わせ調味料を入れ、はるさめを加えて煮込む。