

ふるさと歴史散歩 105

～松前史談会レポート～

鶴吉の1番地巡りII

夏川を二つ渡りて田神山 子規

この句は、子規が永田村の武市庫太を何度も訪れ、北伊予地区の俳句が大変盛んとなるきっかけを作ったことや谷上山宝珠寺へ参詣する谷上道が当時の松山人にはよく知られていたことを伝えている。この道は古川から中川原橋を渡り、現北伊予駅西・黒住さん西・昔の藩境に沿って伊予神社の前に出ている。

上三谷篠田・鶴吉遺跡(仮称)の発掘調査が始まっている。期間は平成27年3月まで、調査面積は約4万㎡の予定。遺跡の背後の山並みには大小さまざまな古墳が見つかっている。近くには、北井戸遺跡・出作遺跡・蓼原遺跡、伊予市の市場南組築跡もある。このあたりは大規模なムラ=大都会だったのでは？

- 本村のお菓っさんの虫祈禱の念仏「なみあぶだーぶつ、なんまいだー、いねのむしがめむいだ」と、このときに使う鉦の裏に書かれた「鶴吉村正覚庵」
- 相原賢・修先生の墓地と「想いでの庭」の顕彰碑
- 安井のお稲荷さんと常夜灯(じょうとさん)
- 松山藩と大洲藩の藩境の石
- お替地・賀佐と伊予市上野高瀬・提とのつながりは？
- 三滝や弾門田は何と読むの？ どんなどころかな？(※)
- 改修前の三つ川(改修後は長尾谷川)や新開泉の川澄えの様子 など面白い話がいっぱいあるが、書ききれない。



1 上三谷・鶴吉の発掘調査中遺跡
字幸殿(こどの)は神殿(こうどの)かも。
地域が大変貌する？

2 鶴吉一番地周辺
水源地・押し上げポンプ方面の説明
を聞く



※三滝(さんたき)には水車や精米所があった
弾門田(ぜもだ)

2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



4年連続でマラソン大会優勝

永井 飛向 くん 北伊予小6年・徳丸
Nagai Hinata

北伊予小学校6年生の永井飛向くん。マラソンを全力で頑張る男の子です。

「2年生のときのマラソン大会で2位だったのが悔しくて…。それから走るようになりました」と、走り始めたきっかけを話す飛向くん。そのときの悔しさを力に変えて、学校の「おはようマラソン(※)」では常に全力で走り続けました。こうした努力の結果、3年生以降のマラソン大会では、1位の座を誰にも譲らなかった飛向くん。4つの輝く金メダルを手にして、「1位になれてうれしかった」と飛向くんは話しますが、現状には満足していません。「学校の新記録を目指したけれど達成できなかった」と、目標が達成できなかった悔しさもにじませます。

「走るのが楽しい」と話す飛向くん。「中学校でもマラソンを頑張りたい」と、次の目標を定めています。「悔しい」という感情を力に変えて、努力し続けてきた飛向くん。そんな飛向くんはこれからも努力を続け、その脚力にますます磨きをかけていくことでしょう。

※朝の時間に、運動場をみんなで走っています。

1歳です。よろしくね

ほりうち あかり
堀内 緋莉 ちゃん

東古泉
平成25年2月12日生
(父) 晋平さん (母) 麻里さん
笑顔いっぱい元気に育って
ね♡



きの まなみ
木野 愛実 ちゃん

北川原
平成25年2月9日生
(父) 昭範さん (母) 晶さん
笑顔のかわいいまなちゃん。
元気で大きくなってね!



おおまさ ももか
大政 李華 ちゃん

筒井
平成25年2月16日生
(父) 隆亮さん (母) 花奈さん
これからもすくすく元気に育っ
てね!



すえみつ たける
末光 尊 くん

西古泉
平成25年2月19日生
(父) 聖さん (母) 東紗さん
たけるの笑顔に癒やされます。
大きく元気に育ってね。

なかたに そうた
中谷 聡太 くん

北黒田
平成25年2月22日生
(父) 睦さん (母) 薫さん

元気に育ってくれてありがとう。
聡ちゃんの笑顔が大好きだよ。



4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 2月3日⑨～2月17日⑨
▶総務課広報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 60 すいとん



●材料● (4人分)

- 薄力粉……………30g
- 上新粉……………15g
- ごま油……………少々
- 塩……………少々
- 若鶏もも……………100g
- 油揚げ……………20g
- 里芋……………120g
- ニンジン……………50g
- 大根……………50g
- 葉ネギ……………25g
- だし煮干し……………20g
- 水……………500g
- 麦みそ……………50g
- 赤みそ……………15g

●作り方●

- 1 大根、ニンジンはいちょう切り、葉ネギは小口切り、里芋は大きさによりいちょう切り、半月切りか輪切り、油揚げは短冊切り、鶏肉は一口大に切る。
- 2 ボールにAと適量の水を入れ、練り混ぜる。(一口大に丸めたり、入れるときにちぎったりして入れる。)
- 3 煮干しでだしをとる。
- 4 だし汁に鶏肉を入れ、煮立ったらアクをすくう。
- 5 里芋、大根、ニンジンをに入れて柔らかくになったら、2で作った生地と油揚げを入れ、火が通ったらみそで味付けし、葉ネギを散らして火を止める。