

ふるさと歴史散歩 101
～松前史談会レポート～

義農公園ゆっくり巡り

昭和 30（1955）年に 1 町 2 村が合併し、新松前町が誕生したのを記念して整備されたこの公園は、正式には義農児童公園という。平成 27（2015）年には合併 60 周年を迎え、町内に義農公園を知らない人はいないが、改めて 3 時間ほどかけて勉強することになった。落ち着いて楽しめると思ったのだが、もっと奥が深かった。

① 石碑「義農之墓」 安永 6（1777）年建碑

享保 17（1732）年 9 月 23 日、大飢饉により作兵衛が餓死。その年のうちに古墓とよばれている墓が藩命により建てられ、45 年後のこの年には、松平定静により改めて顕彰の碑が建立された。文久 3（1863）年には、周辺の大幅な改修がなされている。昭和 23（1948）年には、県史跡に指定された。

② 義農神社

明治 14（1881）年に、2 回目の申請で義農神社創建が認められた。ご神号を「瑞穂建功命」という。筒井村仕出し通りに建てられたこの神社は、明治 17（1884）年の高波により流失し、明治 40（1907）年に同じ筒井村の八幡神社に合祀された。義農祭は、この年から祭日が 9 月 23 日から 4 月 23 日に変更された。護国神社に合祀されたのは、昭和 22 年（1947）年である。昭和 32（1957）年、公園整備を機に八幡神社から現在地に遷座された。続きは次号。



1 義農神社
築 60 年になる。右奥は、瀧姫堂
2 義農の古墓（左手前）
奥に見えるのが「義農之墓」。正面は、大松の支え



10 月のふるさと歴史散歩は休みます。

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



みんなで生み出した新記録

写真左上より
谷本琴美ちゃん 佐藤友香ちゃん
Tanimoto Kotomi・南黒田 Sato Tomoka・北黒田
徳田和也くん 河内裕里ちゃん 金子樹里ちゃん
Tokuda Kazuya・北黒田 Kochi Yuri・筒井 Kaneko Jun・宗意原
濱田昂亮くん 徳山巧くん 船原雄大くん
Hamada Kosuke・宗意原 Tokuyama Takumi・北黒田 Funahara Yuda・筒井

伊予地区水泳大会へ出場した松前小学校 6 年生の 8 人。男女とも 200 メートルリレーで新記録をたたき出し、栄光の優勝カップを手に入れました。

アンカーの大役を務めた和也くん。「練習で新記録が出せていたから」と自信をもって泳ぎきりました。水泳の習い事をしていない昂亮くん、雄大くんも全力で泳ぎ「うれしかった」とやりきった笑顔を見せます。

女子は接戦のスタートでしたが「（人）を」抜けてうれしかった」と樹里ちゃんが頑張る、琴美ちゃんがつないでアンカーへ。「1 番でつないでくれたので安心して頑張れた」と友香ちゃんがそのまま 1 番でゴール。練習では出せなかった最高のタイムが生まれました。「プールサイドで抱き合って喜び過ぎてしまった」と裕里ちゃんもにっこり。

「練習はスイミングスクールよりも厳しかった」と話す巧くん。多いときは 1 日 4500 メートルを泳ぎました。この厳しい練習に耐え抜いたからこそ生まれた「自信」と「チームワーク」。新記録の結果を自信とし、団結を深めて 8 人は新たな一歩を踏み出します。

1 歳です。よろしくね

かど た こうせい
門田 煌征 くん
筒井
平成 24 年 10 月 7 日生
（父）光洋さん（母）晶子さん
お誕生日おめでとう♡ 陽咲と仲良く遊んでね♡



おしおか ま い
押岡 舞衣 ちゃん
北黒田
平成 24 年 10 月 19 日生
（父）祥仁さん（母）美津代さん
我が家のアイドル♡ お姉ちゃんたちと遊んで元気に育ってね♪



もりおか し どう
森岡 志道 くん
宗意原
平成 24 年 10 月 21 日生
（父）啓介さん（母）のぞみさん
これからもステキな笑顔を見せてね♡



いのうえ れい な
井上 玲菜 ちゃん
恵久美
平成 24 年 10 月 13 日生
（父）信之介さん（母）絵理菜さん
産まれてきてくれてありがとう♡ 元気に育ってね♡



12 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）を持参してください。＊先着 6 人です。
募集期間 10 月 1 日㊤～ 10 月 15 日㊤ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 56 豆腐のごまだれ



●材料●（4 人分）

- A { 木綿豆腐……………1 丁
薄力粉……………15g
でんぶん……………15g
揚げ油……………適量
すりごま……………13g
B { 上白糖……………10g
薄口しょうゆ……………小さじ 2
みりん……………小さじ 1/2
水……………40ml
でんぶん……………1g

●作り方●

- 1 豆腐は、きれいな布巾やペーパーに包んで、重しを乗せて水を切る。
2 豆腐を 1/4 に切り、A をまぶして、油で揚げる。
3 鍋に B を混ぜて煮立て、すりごまを入れた後、水で溶いたでんぶんで、とろみをつける。
4 揚げた豆腐に、3 のたれをかける。

（とう）（ふ）
10 月 2 日は豆腐の日
豆腐は大豆の栄養がたっぷり含まれているだけでなく、消化吸収にも優れていて、胃や腸に負担を掛けないのが特徴です。ぜひ食卓に取り入れてみてください。