

ふるさと歴史散歩⁹⁹

～松前史談会レポート～

筒井の一番地巡り

“濃い染めの里”、“筒井”の地名は昔からあるが、江戸時代の始めころに、松前村が分村して古泉村・寺町村・浜村・筒井村となったという。明治22(1889)年に浜村・筒井村・北黒田村・南黒田村が合併して松前村と称し、松前村の名が復活した。松前村は、大正11(1922)年に松前町となり、昭和30(1955)年に北伊予村・岡田村と合併して現在の松前町が誕生した(2015年が60周年)。

“まさき”の地名の起こりは“待先”であるとする明海上人の話を、蛭子(戎)神社の説明板が紹介している。半井梧菴が江戸時代の末期に書いた「愛媛面影」でも和名抄(平安時代の後期に編纂された百科事典のような書物)を引用し伊予郡を6郷34か村とし、その中に松前村の名がみえる。石手寺文書には、“松前の浦衆”が石手寺へ寄進をしたという記述があり、加藤嘉明関係の文書にも“松前”の文字がある。松山市には松前町が現存し、三津にも松前町があった。正木のほか、松崎・真崎・満崎なども散見されるので、いつから表記が松前に確定されたのかは分からない。筒井公民館には、多くの地元の長老が集まってくださった。町内一の面積・人口を有する地区だが、さすがだと感じた。以下次号。



1 国近川橋と四日市橋「おかしのおー」と説明を聞く



2 筒井公民館 思わず前に出てきて、地図や資料に見入る。「50年も前のことじゃけんな」

8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



目標に向かって踊り続ける

荻野 由衣 ちゃん 北伊予小4年・永田
Ogino Yui

北伊予小学校4年生の荻野由衣ちゃん。バレエを頑張る女の子です。

バレエを始めたのは4歳のころ。テレビでフィギュアスケートの演技を見たのがきっかけでした。当時、お母さんの知り合いがバレエをしていたこともあって、フィギュアスケートと同じ「踊る」バレエを始めました。それから、週4回の練習がつらいと思うことがあっても「楽しい」と笑顔で話す由衣ちゃん。「難しいと思ったところが踊れるようになること」に、やりがいと楽しさを感じています。

由衣ちゃんの今の目標は「大会で優勝すること」。今月、岡山で「ザ・バレコンmini」といわれるコンクールが開催されます。そのために、得意なターンだけでなく、足を上げるときにバランスがとれるように、日々練習を行っています。

目の前の目標に向かって、着実に前進している由衣ちゃん。「大きくなったら、男女やみんなと踊るようになることが楽しみ」だと、先も見据えています。そのために、これからも頑張りたいと力強く話すその姿は、輝きを増すばかりです。

1歳です。よろしくね

みやうち りくと
宮内 理久斗 くん

筒井
平成24年8月2日生
(父)茂樹さん(母)仁美さん

1歳おめでとう。元気にすくすく育ってね!(^v^)



いずみ えみり
泉 絵美莉 ちゃん

筒井
平成24年8月12日生
(父)智也さん(母)千鶴さん

いっぱい食べて、いっぱい遊んで、元気に大きくなってね。



かどた だいち
門田 大知 くん

筒井
平成24年8月12日生
(父)鷹さん(母)一実さん

いつも元気な大ちゃん! これからもすくすく育ってね!



いずみ こたろう
泉 虎太郎 くん

筒井
平成24年8月27日生
(父)修平さん(母)麻衣幸さん

いつも可愛い笑顔のこたちゃん。元気いっぱい大きくなあれ!



いしい ひより ちゃん

南黒田
平成24年8月8日生
(父)洋さん(母)美里さん

お誕生日おめでとう! 元気な明るい子に育ってね。



かとう くるみ
加藤 胡桃 ちゃん

西古泉
平成24年8月7日生
(父)司さん(母)優子さん

1才おめでとう♡お姉ちゃんと笑顔いっぱい元気に育ってね!



10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 8月1日⑥～8月19日⑥ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 54 なすのそぼろ炒め



●材料● (4人分)

なす……………200g
豚ミンチ……………80g
ニンジン……………70g
玉ネギ……………200g
ちくわ……………60g
さやいんげん……………20g
こんにやく……………130g
濃口しょうゆ……………大さじ1強
A 上白糖……………大さじ1
酒……………小さじ1/2
油……………少々

●作り方●

- 1 なすとニンジン、それぞれ食べやすい厚さの半月切りに、玉ネギはみじん切りにする。
- 2 さやいんげんは1.5cm長さの小口切りにし、さっとゆでる。
- 3 ちくわは輪切りに、こんにやくは色紙切りにする。
- 4 フライパンに油を入れて熱し、豚ミンチ・玉ネギ・ニンジンの順に入れて炒める。
- 5 さやいんげん以外の材料を加えさらに炒める。
- 6 火が通ったら、Aの合わせ調味料を入れ、彩りにさやいんげんを加える。

Point 旬のなすを使った献立。ヘタの切り口がみずみずしく、トゲが鋭いものが新鮮です。