

## ふるさと歴史散歩 92

～松前史談会レポート～

### 「想い通り」がつかない松前町の名所Ⅳ

二人は、重信川の河口から塩屋海岸にかけて、初めてのデートをした。広々とした伊予灘、はるかに連なる山々を望みながらの語りいで、二人の心は結ばれる。

二人は、「想い通り」(筒井徳丸線)を通過して夫婦橋へ向かう。「想い通り」は伊予鉄道を高架でまたぎ、一番高い所は全町を見渡せる“松前町のへそ”にあたる。素晴らしい景色を味わってほしい。

夫婦橋は、強い絆で“松前銀座”の南と北、大字浜の本村と新立をつないでいる。松前港に流れ込んでくる全てを、ここで受け止めている。秋祭りには、本村の神輿と新立の神輿がここで鉢合わせをする伝統がある。

義農公園で一休みをしよう。ここは、享保の大飢饉のとき自らの命を犠牲にして、復興に役立てる麦種をのこした義農作兵衛(1688～1732年)を祀る松前町の聖地だ。県史跡「義農之墓」、義農神社、義農作兵衛の坐像をはじめ、顕彰碑・句碑が沢山ある。

高忍日売神社(徳丸)へ向かおう。この神社は、延喜式内社として古くから有名な安産祈願の神社だ。徳丸尚齒会100周年の記念碑も建っている。本殿の裏には、上の方で枝がつかっている2本の大楠がある。“連理の枝”だ。夫婦がいつまでも仲良く暮らす象徴として知られている。これが、出合橋、塩屋海岸、想い通り、夫婦橋、高忍日売神社へと続く松前町の幸せの方程式だ。もう一度(Ⅰ～Ⅳ)を読み直してほしい。

#### 1 高忍日売神社

境内にある大楠の根元の産砂さま  
善き妻の春の社に詣でけり 子規  
2 想い通りを行く伊予鉄の電車。  
秋万陸に波うてば…空に黄金のひびきあり



1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



### 県陸上記録会 60メートル走で5位入賞

大川 兼新 くん 松前小6年・筒井  
Okawa Kenshin

松前小学校6年生の大川兼新くん。11月14日にニンジニアスタジアム行われた「第25回愛媛県小学校陸上運動記録会」の60メートル走で、8秒52の自己ベストを出して5位入賞した男の子です。

「9月から練習を始めました。最初は100メートル走に出る予定だったけど、足に炎症ができて長い距離を走るのが難しくなったので60メートル走の選手になりました。先生にアドバイスをもらったり、友達と一緒に練習したりしていたら、どんどんタイムがよくなりました。県大会で5位に入賞できてうれしい。けど、3位以内に入りたかった」と振り返り、少し悔しさをにじませます。

ここまで頑張れたのは、よきライバルがいたからと言い切る兼新くん。「山田明日翔くんとほとんどタイムが変わらなくて。一緒に練習しながら『負けないぞ』という思いで頑張りました。明日翔と一緒に入賞できたら最高だった」と話します。

中学生になったら運動部に入りたいと話す兼新くん。仲間と共に切磋琢磨する姿が目につかびます。

## 1歳です。よろしくね

いけうち あいり  
池内 愛理 ちゃん  
昌農内  
平成24年1月31日生  
(父)清伸さん(母)あゆみさん  
1歳おめでとう♡これからも元気にすくすく育ってね。



いしまる あおい  
石丸 蒼惟 くん  
筒井  
平成24年1月21日生  
(父)雅仁さん(母)麻美さん  
あおいの笑顔はみんなを幸せにしてくれるよ。ありがとう。



ながい すみれ  
永井 清伶 ちゃん  
南黒田  
平成24年1月18日生  
(父)秀平さん(母)愛さん  
すみれちゃん、元気にすくすく育ってね。大好きだよ!

### 3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 1月4日⑤～1月18日⑤  
▶総務課広報情報係 ☎985-4132

## おうちで給食

### recipe 49 みそおでん



【エネルギー 199kcal】

#### ●材料● (4人分) ●作り方●

- 牛肉もも……………100g
- 平天……………2枚
- ちくわ……………2本
- こんにやく……………1/2枚
- うずら卵……………8個
- 厚揚げ……………1/2枚
- ジャガイモ……………2個
- ダイコン……………1/8本
- 昆布……………2.5g
- A { 上白糖……………10g
- 薄口しょうゆ……………10g
- 塩……………少々
- 麦みそ……………25g
- B { だし煮干し……………5g
- 水……………350g

- 1 うずら卵はゆでて皮をむき、煮干しでだしをとっておく。
- 2 ジャガイモは一口大、ダイコンは厚さ1センチのいちょう切りにする。
- 3 平天、ちくわ、こんにやく、厚揚げは、食べやすい大きさに切る。
- 4 Bに牛肉ももを入れて沸かし、アクをとり、Aを加える。
- 5 4にダイコン、こんにやく、昆布など味がしみ込みにくい材料から加えていく。
- 6 麦みそを加え、しっかり味をしみ込ませる。