

## ふるさと歴史散歩<sup>85</sup>

～松前史談会レポート～

### 徳丸1番地を訪ねる

徳丸について、何よりも読者の皆さんにお伝えしたいことが2点ある。

#### ①「徳丸尚歯会」が今年100周年を迎えた

大正2年5月16日、高忍比売神社の氏子及び崇敬者などの有志者をもって組織し、第1回を開催した。設立趣意書には、「夫れ老人は現社会を産出したる過去の功勞者にして実にわが地方の至宝なり」とある。その後毎年必ず行われ、敗戦を挟んだ未曾有の時代にも途切れることなく継承されたことは、驚異である。住民性の粘り強さと篤実を物語るものであるが、何が培ったのであろうか。

#### ②高忍比売神社の「夫婦の楠」

ご殿裏に大きな木が茂るが、そこにある楠2本の枝が数メートル上空で手をつないでいる。めったにないことだが、永い間に血脈を通じたのである。これを「連理の枝」という。「空にあっては比翼の鳥となり、地にあっては連理の枝とならん」という言葉があるが、夫婦が未永く仲良く暮らそうという意味である。ぜひお参りして願を懸けてみては。さらに、ここはご安産の神様であり、古くから皇室のご出産の砌には安産の御祈禱のご奉仕をしてきた。ご霊験間違いなし。

#### ■第100回徳丸尚歯会(5/13)

後方は高忍比売神社楼門。記念碑の除幕風景。

#### ■夫婦の楠「連理の枝」

見上げると中央で2本の楠の枝が繋がっている。是非、現場で。



6月のふるさと歴史散歩は、新しいテーマで(出合橋一塩屋海岸一想い通り一夫婦橋一高忍比売神社)を巡る。8時30分、庁舎南駐車場出発。乗用車に分乗。

◎ 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



### 私たちがクラスをまとめます

菊池戒くん 二神元治くん 横山優一郎くん  
Kikuchi Kai 上高柳 Futagami Genji 西古泉 Yokoyama Yuichiro 西古泉  
 湯浅睦実ちゃん 日野愛梨ちゃん 大西璃乃ちゃん  
Yuasa Mutsumi 西古泉 Hino Airi 北川原 Onishi Rino 上高柳

岡田小学校は「リーダーを育てたい」という思いから、十数年ぶりに学級委員(各クラス男女1人)を復活させました。3年生は、横山優一郎くん、大西璃乃ちゃん、二神元治くん、日野愛梨ちゃん、菊池戒くん、湯浅睦実ちゃんがクラスをまとめます。

「みんなのために役立ちたいと思い立候補した」とイキイキと話す睦実ちゃん。しかし、児童たちにとってはなじみのなかった「学級委員」。何をするのか、よく分からない中でのスタートでした。

「元治くんと相談しながらクラスを引っ張っていきます」と話す愛梨ちゃん。学級委員という立場を自ら考え、相談していく中で、みんな仕事が見えつつあります。その仕事ぶりは「体育館に行くときなど人数を確認して整列させます(元治くん)」「先生がいなくてしゃべってあげれば注意します(戒くん)」「そうじの時に作業の指示を出したり、率先して行動したりします(優一郎くん)」と頼もしい限りです。

「学校だけじゃなく、家でも自分から、お手伝いするようになった」という璃乃ちゃん。『率先して行動し、みんなをまとめる』リーダーは着実に育ち始めています。

## 1歳です。よろしくね

なかや ひな  
**中矢 陽菜** ちゃん

宗意原  
 平成23年6月18日生  
 (父) 真治さん (母) 綾さん  
 いつも元気いっぱい陽菜ちゃん。楽しい思い出作ろうね。



たくぼ ちさき  
**田窪 千咲** ちゃん

新立  
 平成23年6月15日生  
 (父) 健太郎さん(母) 幸子さん  
 これからもたくさん笑顔を見せてね



ぜんけ あらた  
**善家 新太** くん

恵久美  
 平成23年6月24日生  
 (父) 崇さん (母) 真智子さん  
 わが家のエンジェル新ちゃんみんなの元気の源です。

### 8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** 6月1日㊤～6月15日㊤  
 ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

### 食育メニューコンクール入賞作品レシピ

※  
 優秀賞

## なすとピーマンと豚肉のみそ炒め



エネルギー 430kcal

#### ■作り方

- ①なす、ピーマンはへたを切り縦半分に切った後、乱切りにする。
- ②豚肉は一口大に切る。
- ③青じそはせん切りにする。
- ④フライパンにサラダ油をひき、なす、ピーマンの順

#### ■材料 1人分

- なす……………1本
- ピーマン……………1/2個
- 豚バラ薄切り肉……………50g
- 青じそ……………1枚
- ちりめん……………大2
- みそ……………大2
- 砂糖……………大1
- みり……………大1/2
- 酒……………大1/2
- しょう油……………小1
- サラダ油……………少々

A

- ⑤に炒めて、やわらかくになったら取り出す。
- ⑥豚肉を炒めて肉の色が変わったら④を戻して炒め合わせる。
- ⑦合わせ調味料Aを入れてさらに炒める。
- ⑧青じそとちりめんを混ぜる。



上野巧洋さん  
 松前中2年

#### ■コメント

なすやピーマンは苦手な人が多いけど、この料理ではおいしく食べられます。

切り取って我が家の一品へ