

ふるさと歴史散歩 82

～松前史談会レポート～

昌農内1番地を訪ねる

昌農内の一番地巡りは、19人の参加を得て、昌農内集会所と岡田駅周辺で実施された。ここでは伊予鉄道郡中線の今はなき出合駅とその周辺、岡田駅に残る各種の遺構についてまとめることにした。松前史談 24号の記事と合わせて御一読ください。

①伊予鉄創業時のプラットホームの高さ

岡田駅は有志が土地を寄付し、出合駅を昌農内に移動させ、村名を駅名とした。この地は、昌農内で八軒屋とも言われた。明和八年の地評帳には上蔵と表記され、土居(ここに一番地があった)、与次兵衛、高山、甚五郎、庄田、柚の木などの地名が残っている。現在、与次兵衛の番地は不明である。「昌農内村絵図」には、与次兵衛橋、与次兵衛井出とあり、昌農内にとって大きな働きを残した土木技術者を顕彰したもののようと思われる。八軒屋を過ぎると恵久美に一軒家があり、大間まで道路脇に民家はなく、水田の広がる農村地帯であった。

②隙間無く積み上げられた出合駅の基礎(古駅)

昌農内で聞く言葉は古駅で、古宮のように広く言い伝えられている。出合駅はレールの基礎になる砂利を重信川から調達する基地、貨物駅でもあった。

③出合駅近くの陸橋

赤い煉瓦の最高位置より重信川堤防は低く、南から見ると一段と低い現堤防の高さであった。図の旧橋脚を示す煉瓦の上を列車は走行していた。鉄橋から見る川原は、近くにあり飛び降りても心配のない高さであったように感じている。見学者の通行している旧道は、恵久美へと連なり、古老は谷上道と表現していた。行列のずっと先の方は、上部落から岡田小への近道として利用されていたが、荒れ果てた道路で昔の面影はなくなっている。



3月10日(土)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



8の字ジャンプ5の回し手として活躍

大野 愛純 ちゃん 石原 千聖 ちゃん

Ono Azumi Ishihara Chisato

岡田小6年・西高柳 岡田小6年・西高柳

岡田小学校6年生の石原千聖ちゃんと大野愛純ちゃん。2月10日まで6年3組がチャレンジした、えひめ子どもスポーツITスタジアムの「8の字ジャンプ5」の回し手として、チームを支えた女の子です。8の字ジャンプ5は、クラス全員で一人ずつ大縄を跳び、5分間で何回跳べたかを競うもの。

二人が縄の回し手となり、4月からチャレンジをスタートしました。以来、練習を重ね、チームは1秒間に2回のペースで跳び続ける615回を記録。千聖ちゃんは「跳ぶ人に合わせて間を切るように回していました」とにっこり。愛純ちゃんば私は途中で先生とバトンタッチしたけど、千聖ちゃんはしんどいと言いつつもずっと回し手を続けてくれて。みんなが千聖ちゃんに支えられました」ときっぱり。

休み時間に行うため、みんなで集まるのが大変だったという8の字ジャンプ5。でも二人は「みんなで一丸となってやるのが魅力」と満面の笑み。きっとクラスみんながそう感じていることでしょう。クラスが一つになって努力することで、記録だけでなく素敵な思い出を残しました。

1歳です。よろしくね

こばやし くるみ ちゃん
小林 来美 ちゃん

筒井
平成23年3月14日生
(父) 信昭さん (母) 美紀さん
笑顔のかわいい来美、お姉ちゃんと仲良く大きくなってね♡



はぎおか はると くん
萩岡 春斗 くん

筒井
平成23年3月28日生
(父) 聖士さん (母) 知子さん
パパもママも春斗の笑顔が大好き!これからもたくさん笑おうね!



きむら さや ちゃん
木村 咲彩 ちゃん

浜
平成23年3月26日生
(父) 将人さん (母) 麻実さん
1才おめでとう。咲彩のおかげで木村家に笑顔の花が咲いてるよ。



こさかい こうへい くん
小佐海 公平 くん

恵久美
平成23年3月5日生
(父) 誠さん (母) 純江さん
公平くんの笑顔大スキ♡元気に育ってね。

おかだ なな ちゃん
岡田 菜那 ちゃん

筒井
平成23年3月11日生
(父) 彰夫さん (母) 史子さん
笑顔の素敵な女の子になってね。父・母・兄より



5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 3月1日④～3月15日④
▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 42 洋風煮込み



●材料● (4人分)

皮なしウインナー……4本
若鶏肉……200g
ジャガイモ……3個
タマネギ……1個
人参……1/4本
キャベツ……1/4玉
パセリ……1本
塩……ひとつまみ
こしょう……少々
薄口しょうゆ……大さじ2
固形スープ……1個
水……600cc

●作り方●

- 1 ジャガイモは一口大、タマネギは角切り、人参はいちょう切りにする。
- 2 キャベツは短冊切り、パセリはみじん切りにする。
- 3 皮なしウインナーは1cmの斜め切り、若鶏肉は2cm角に切る。
- 4 スープの中に若鶏肉・人参・ジャガイモ・タマネギを入れる。
- 5 4に火が通ったら、皮なしウインナー・キャベツを加える。
- 6 Aで調味し、パセリを散らす。

Point 火を通すので、野菜がたっぷり食べられます。