

## ふるさと歴史散歩 77

～松前史談会レポート～

### 上高柳1番地を訪ねるII

雨の間は、1番地にある植物園の軒下をお借りした。区長場と老人会の役員さんたちが用意された資料の説明と松前史談12号「上高柳部落散策」(大西誠氏著)を参考に活発な質疑が行われ、地元の方しか知らないことをたくさん教わった。雨も止み、出発。

#### ①五松庵跡(現老人憩いの家)

松山藩明教館の教授を引退した武智五友が、荒神庵にきて学問を教えた。正岡子規、武市庫太や秋山兄弟もここで学んだ。五松庵は、五友の命名である。

#### ②足立重信の屋敷跡(上高柳千代152番地)

伊予川改修に着手した重信はここを拠点として、この大工事を慶長19(1614)年に完成させた。重信川と改称。屋敷は、五松庵跡から南西すぐ近くにあったというが、今は水田となり、何も残っていない。

#### ③墨水学校跡

明治6(1873)年、町内で初めてできた学校である。次々とできた墨水学校の分校が、松前、岡田、北伊予の小中学校へと発展した。墨水の名は、そばを流れる大川、泉川の異名である。松前史談26号「松前町内の学校のはじまり」(柚山俊夫氏著)で新しい資料が紹介された。同じ敷地(写真後方)に荒神庵と子育て地蔵が移されている。



1 五松庵跡から足立重信屋敷のあった方角をのぞむ

2 墨水学校跡碑  
重川家俊先生揮毫。裏の碑文も先生の撰。子育て地蔵の伝承が悲しい



10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



夢は宮崎大輔選手のようなプレーヤー

松本 解央 くん 松前小4年・筒井  
Matsumoto Kai

ハンドボールに夢中の松前小学校4年生の松本解央くん。愛媛ジュニアーズで練習に励んでいます。昨年11月、県内の小学生クラブチームが集結して行われた新居浜cupでは、1年から3年生までのメンバーで臨んだ低学年の部で見事優勝を果たしました。

ハンドボールを始めたのは1年生の時。学生時代ハンドボールをしていたお父さんの影響を受けたと話します。

「ハンドボールはフェイントとか動きが難しいです。最初はできなくても、監督のアドバイスを聞いたり、みんなの動きを見たりして、実践しながら覚えるようにしています」

解央くんの主なポジションはセンター。周りの状況を見て動き、ボールをコントロールする重要なポジションです。「いろいろな動きができるようになりたくてバックステップを練習中です。バックステップができれば、下がって仲間を助けに行くことができるから」と頼もしい解央くん。「6年生までに全国大会で優勝したいです。夢は宮崎大輔選手のようなハンドボール選手になることです」と瞳を輝かせていました。

## 1歳です。よろしくね

おおの たいが 大野 泰雅 くん

筒井  
平成22年10月18日生  
(父)敬司さん (母)留美さん  
泰くんのモリモリ食べる元気な姿が大好き。大きく育ってね。



おおの りおん 大野 湊園 ちゃん

筒井  
平成22年10月18日生  
(父)敬司さん (母)留美さん  
湊園ちゃんの笑顔に元気をもらっています。元気で育ってね。



しおざき かなめ 塩崎 叶芽 ちゃん

昌農内  
平成22年10月10日生  
(父)幸広さん (母)理恵さん  
かなちゃん、元気で優しい子に育ってね。



よこやま かほ 横山 佳穂 ちゃん

西古泉  
平成22年10月4日生  
(父)義秋さん (母)裕美子さん  
1歳おめでとう! かほちゃんの笑顔が大好きだよ。



すが ゆりあ 須賀 優里愛 ちゃん

筒井  
平成22年10月7日生  
(父)是貴さん (母)弥生さん  
1歳おめでとう!笑顔いっぱい元気いっぱい大きくなってね☆



やすおか しおん 安岡 慈恩 くん

宗意原  
平成22年10月18日生  
(父)伸さん (母)陽子さん  
いつも癒してくれてありがとう。元気に大きくなってね。



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(デジタルデータも可)を持参してください。\*先着6人です。  
募集期間 10月3日@~10月17日@ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

### おうちで給食

#### recipe 37 いもたき



●材料● (4人分)

サトイモ……………250g  
若鶏もも皮なし……………100g  
生揚げ……………1枚  
こんにゃく……………1/2枚  
ニンジン……………50g  
干しシイタケ……………2枚  
塩……………小さじ1/5  
薄口しょうゆ……………大さじ1  
上白糖……………大さじ1  
煮干し(だし用)……………10g  
水……………2カップ

●作り方●

- 1 サトイモ、若鶏もも皮なしを一口大に切る。こんにゃくは手やスプーンで一口大にちぎる。サトイモ、こんにゃくは下ゆでしておく。
- 2 ニンジンはいちょう切りにし、生揚げは太めのせん切りにして油抜きする。
- 3 干しシイタケは水でもどし、6等分する。
- 4 煮干しでだしをとり、1~3の材料を加えて煮る。
- 5 サトイモが柔らかくなったら、調味料を入れて仕上げる。

Point だし汁にシイタケのもどし汁を加えると、シイタケのうまみが出ます。だんご粉(上新粉)を耳たぶくらいの固さに練り、だんごにしてゆでて入れるとボリュームがでます。