

## ふるさと歴史散歩 75

～松前史談会レポート～

### 垣生山城跡と生石地区を訪ねるⅢ

#### ①垣生山城跡(高岡町)

文明年間(1469～86年)に、垣生山城と忽那山城(北吉田町)が築かれた。城将は、湯築城を本拠とする河野家の有力武将である垣生氏と忽那氏であった。当時の石手川は、道後から弁天山(垣生山)の麓一江戸町・斉院・鯛崎のあたりを流れ、忽那山の近くで吉田の浜に注いでいた。二つの城は、海を見張る防衛の拠点として重要な役割を果たしていたが、河野氏が滅亡した天正13(1585)年に任務を終えた。生石小学校の裏からみかん畑や墓地を抜けて山道を登ると、整備された公園がある。ここが垣生山を祀る城跡だ。忽那山を見下ろし、開けた平地と伊予灘が展望できる。

#### ②天狗の面を門に吊るす家(高岡町)

生石地区は古くから栄えたが、今も交通の要衝であり、古い街並みと多くの伝承や史跡が残る。石鎚山の天狗と長者の話を、今も天狗の面をかけた長屋門が語りかける。

#### ③弓敷天満宮(高岡町)と履脱天満宮(久保田町)

九州の大宰府へ左遷される途中、前右大臣菅原道真(845～903)は、今治の綱敷天満宮の地を経て、ここにしばらく滞在したが、勅使に追われて今出の浦から船出したという。松前町内にも、岩舗天満宮(永田)・外側天満宮(筒井)・朝日天神社(南黒田)などがある。



1 天狗の面  
長屋門の中にも一つある。どんな材料で作っていると思う?

2 垣生山神社  
小早川隆景、福島正則、加藤嘉明の軍勢が眼下を駆け巡ったか



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



感動を与えられるように踊りたい

田中 碧 ちゃん 北伊予小6年  
Tanaka Aoi 徳丸



北伊予小学校6年生の田中碧ちゃん。新体操を頑張る女の子です。

6月11、12日に開かれた愛媛県ジュニア新体操選手権大会では徒手とロープで2冠。7月9、10日鳴門市で開かれた四国大会でもロープで見事優勝。四国代表としてジュニアオリンピック選考会に出場が決まっています。「体操の好きなところは、本番でミスしたら悔しいけど、踊りきったら達成感のあるところです。先生に叱られることはたくさん。でも、『上手くならん人にはこんなこと言わん』って先生に言われてからは、自分を信じて頑張ろうと決めました」と話します。何事もあきらめず、最後まで頑張るのが碧ちゃんの強み。本番での目標はずっと「ノーミス」だった碧ちゃん。でも今は変化が生まれました。「友達のお母さんが『新体操はバレエとかと違って自分たちがプレーするんじゃない、見る人を感動させるスポーツだね』と言っていたことが忘れられません。いつもノーミスばかり考えていたけれど、これからは人に感動を与えられるように踊りたいです」

まだ6年生。でも新体操の醍醐味はすでに知っています。

## 1歳です。よろしくね

さとう ひなた くん  
佐藤 陽太 くん

筒井  
平成22年8月25日生  
(父)晴彦さん (母)美佳さん

1歳になったね。おめでとう!  
元気で大きく育ってね♪



かわもと はる き くん  
川本 遥輝 くん

北川原  
平成22年8月28日生  
(父)憲司さん (母)歌菜さん

ついに1歳、やったね!  
元気に大きく育ってね。



なかの さく くん  
中野 朔 くん

筒井  
平成22年8月13日生  
(父)智巳さん (母)さおりさん

いっぱい食べて大きくなってね!  
朔くん大好き♡



にのみや かいり くん  
二宮 海哩 くん

大溝  
平成22年8月30日生  
(父)浩介さん (母)美和さん

元気で笑顔いっぱい過ごせますように。1歳おめでとう。



ひらの そら くん  
平野 青空 くん

筒井  
平成22年8月3日生  
(父)一也さん (母)ひかりさん

お兄ちゃんたちと仲良く大きくなってね♡



えど きずな ちゃん  
江戸 絆夏 ちゃん

中川原  
平成22年8月26日生  
(父)富士夫さん (母)年世さん

みなみ&あんず大好きなきずな♡  
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⑧～8月19日⑨ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

### おうちで給食

#### recipe 35 コーンスープ



Point 今が旬のコーンを生で粒状にして使うとおいしくなります。かき混ぜた卵を加えるとボリュームと栄養満点に!

#### ●材料● (4人分)

ベーコン……………50g  
コーン……………100g  
ジャガイモ……………中1個  
玉ネギ……………中1/2個  
ニンジン……………中1/4本  
セロリ(茎の部分)……………10g  
パセリ……………1本  
薄口しょうゆ……………大さじ1  
塩……………小さじ1/5  
こしょう……………少々  
固形コンソメ……………1個  
だし煮干し……………10g  
セロリ(だし用)(葉の部分)……………水……………600cc

#### ●作り方●

- 1 ジャガイモは1センチ角に切り、玉ネギ、ニンジン、ベーコンは1センチの色紙切りにする。
- 2 セロリ(茎)はすじを取り、うす切りにする。パセリは葉をみじん切りにする。
- 3 煮干しでだしをとる。だし汁にコンソメ、セロリ(葉)を加え、香りが出るまで煮る。
- 4 3のスープにベーコン、玉ねぎ、ニンジン、ジャガイモ、コーン、セロリを入れ、火が通るまで煮る。
- 5 塩、こしょう、薄口しょうゆで味付けする。
- 6 パセリを散らしてできあがり。