

ふるさと歴史散歩⑦

～松前史談会レポート～

松山城の“登り石垣”と“砂土手”を訪ねるⅢ

揚木戸門跡を通過すると、四つ角に出た。まっすぐ行くと、東雲神社を通り鍾馗坂に出るのだが、愚陀仏庵が倒壊した昨年の山崩れのせいで通行禁止。左へ進むと長者が平である。お世話になった先田さんとはここで別れし、下りロープウェイの絶景を楽しむ。

改めて長い階段を登り、東雲神社を参拝する。参加者の中に天守閣の改修や東雲神社の再建に関わった大工さんがいて、面白い話をしてくれたので紹介する。

①大門の扉は、映画でもTVでもそうだが、ギーと開くように造る。鳴らなくなると、音の出る装置を付ける。
②神殿の扉の門は内側にあり、中には人が入れないので、外から開閉出来るように工夫がしてある。

能楽の衣装をしまう宝物館、なんじゃもんじゃの木、石段の登り口数段が妙に曲がっているわけなど口々に講釈しながら東雲公園へ。この公園は、土器堀の埋め立て地である。六角堂から見ると、高低差がよく判る。念斎濠の話でも有名だが、加藤嘉明が城の東部防衛のため築かせた砂土手の遺構は、松山東高の西を抜け、松山商業の東を通り、松山青少年センター（お囲い池跡）まで続く。元和元(1615)年、豊臣氏滅亡のため中止されたが、この大工事の爪痕は、今も市の中心部にはっきりと残っている。

- 中村草田男句碑
「夕桜櫻城の石崖裾濃なる」
土器堀とよばれ、松山城外堀の一部であった地に建つ
- 六角堂稲荷、砂土手の上に建つ。
車の向こうの窪地、崖の下が東雲公園(昭和30年造成)



3月の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



目標を持って茶道と水泳を頑張る

山崎 咲瑛 ちゃん 岡田小5年・西高柳
Yamazaki Sae

岡田小5年の山崎咲瑛ちゃん。6歳から習っている茶道と水泳を頑張っている女の子です。

「茶道を習っていたお母さんについて行って、3歳の頃からお茶をたてていました。大人になっても役立つからと勧められて私も習い始めました。お茶をたてて、先生に『おいしい』と言ってもらうのがうれしいです」と笑顔を見せます。

水泳は友達に誘われたのがきっかけで始めました。「小さいとき風邪をよくひいていたので、肺を鍛えようと思って」と話す咲瑛ちゃん。以来、週6回のスイミングも学校も、風邪で休んだことはありません。

「昨年11月の県大会で自己ベストを出すことができてうれしかったけど、四国大会には行けません。だから、もっと練習を頑張って四国大会に行きたいです」と目標を掲げます。

茶道の目標は「お客さんに自信を持って見せられるお手前をすること」と話す咲瑛ちゃん。茶道でならった集中力を生かして、勉強も心を落ち着かせて頑張りたいと話していました。



1歳です。よろしくね



はらだ まお
原田 舞桜 ちゃん

北黒田
平成22年3月26日生
(父) 淳也さん
(母) 美保さん

笑顔いっぱいの毎日をありがとう。



おがさわら さいか
小笠原 彩椏 ちゃん

北黒田
平成22年3月25日生
(父) 亮さん
(母) 香織さん

さいちゃん☆1歳おめでとう。
優しい女の子に育ってね♡



かねの てんま
金野 天満 くん

鶴吉
平成22年3月17日生
(父) 佑樹さん
(母) 理恵さん

兄ちゃんに負けるな!
次男坊♡



にしお そうた
西尾 崇汰 くん

新立
平成22年3月19日生
(父) 剛さん
(母) 恵美子さん

明るく元気に育ってね♡



ふくい こはる
福井 心陽 ちゃん

筒井
平成22年3月18日生
(父) 陽介さん
(母) 裕子さん

これからも元気にすくすく育ってね。



やつつか あお
八束 煌央 くん

徳丸
平成22年3月15日生
(父) 潤さん
(母) 加代さん

お兄ちゃん二人と一緒に、元気で優しい子になってね。



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



焼き肉



●材料● (4人分)

牛肉(焼き肉用) ……200g
キャベツ……………中1/4個
ニンジン……………1/3本
みそ……………小さじ1
酒……………小さじ1
濃い口しょうゆ…大さじ1弱
しょうが……………少々
ケチャップ……………小さじ1
リンゴ……………1/8個
砂糖……………小さじ1
ウスターソース…小さじ1
白ごま……………小さじ1

●作り方●

- 1 キャベツは大きめのざく切り、ニンジンは短冊切りにする。
- 2 しょうがとリンゴはすりおろす。
- 3 調味料Aを合わせて、少量を牛肉にもみ込み、下味をつけておく。
- 4 フライパンを熱し、牛肉を炒めて火が通れば調味料を加える。
- 5 最後にキャベツを加えて火が通りすぎないようにさっと炒める。

Point ●みそやケチャップなどいろいろな調味料を使うことで深みのある味に仕上がります。