

ふるさと歴史散歩 69

～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II

現在の松山城の建物群は、昭和43(1968)年に嘉永5(1852)年再築時の姿を復元したものである。南登り石垣は、平成20年度に修復され、長さ約2キロ、高さ平均8メートル。途中所々には見張台があり、往時は蛇行した石垣の上に漆喰の壁が連なり、鉄砲や弓矢が登ってくる敵を狙っていた。大変な迫力だ。江戸時代の城郭で登り石垣が残っているのは、松山城と彦根城とのこと。加藤嘉明が文禄慶長の役で学んできた朝鮮半島の築城手法である。見上げる石垣は、観光地ではなく戦国の砦の顔を見せている。時々立ち止まっては先田学芸員の説明がある。

大手門跡を過ぎると、本丸南曲輪だ。この中心が筒井門であり、隠門を従え集中する敵を防ぐ。本丸曲輪へは、南からは、ここを通らなければ入れない。東に石鎚山を望み、南は、重信川・東レ・谷上山だ。西は、伊予灘・瀬戸の島山がかすむ。紫竹門を入り、本丸北曲輪へ。乾門は佃十成が守った北曲輪と三津口からの入り口である。野原櫓・天守の石垣を見ながら良門から本丸を下りる。石垣沿いに工事用車両の通路を通り、長者が平の茶店で一服。愚陀仏庵が倒壊した折の山崩れで、登山道が不通となりロープウェイで下山することとした。次の目標は、砂土手である。以下は次号。

1 筒井門(重要文化財)

松前から移築した国宝筒井門は焼失した。右手に隠門がある
2 南登り石垣の終点近く。一山全てが城郭である。ピラミッドより壮大で知的に美しい



2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



エースナンバーをつけた女子投手

弓達 尚子 ちゃん 北伊予小6年・出作 Yudate Naoko

北伊予小6年の弓達尚子ちゃん。北伊予スポーツ少年団で活躍する女の子です。野球好きの家族の影響を受け、2年生の終わりからスポ少に入団。以来、男の子に混ざって練習を重ね、4年生からはピッチャーに。スピードよりもコントロール。チェンジアップとの緩急で粘り、打ち取る女子投手です。

「迷ったときはキャッチャーを信じて投げます。打たれたら責任を感じてつらいけど、チームメイトが声をかけてくれたり、ベンチに戻ると監督が励ましてくれたりするので勇気が出ます。スポ少を通じてチームワークの大切さを学びました」

スポ少で培った力は陸上記録会でも開花。伊予地区大会のソフトボール投げでは48メートルの好記録で県大会に出場しました。

小学最後のシーズン、目標は2月26日に町内のスポ少が集って行われる交換会で優勝すること。

「中学生になったら軟式をするか硬式をするかまだ決めていないけど、どのチームに入ってもスポ少で学んだ礼儀やチームワークの大切さを忘れずに頑張りたいです」と瞳を輝かせていました。



1歳です。よろしくね



ひがき かおり
檜垣 歌織 ちゃん

恵久美
平成22年2月25日生
(父) 慎一さん
(母) 妙子さん

にいちゃんと、いっぱい遊んでね。



ほんだ こはる
本田 小遥 ちゃん

南黒田
平成22年2月3日生
(父) 邦之さん
(母) 陽子さん

かわいいこはちゃん。すくすく元気に育ってね。



わたなべ あき
渡部 暁 くん

筒井
平成22年2月6日生
(父) 哲大さん
(母) 奈々子さん

暁の笑顔にみんなニコニコだよ。



おおまさ みう
大政 心愛 ちゃん

昌農内
平成22年2月28日生
(父) 久敏さん
(母) 純さん

お誕生日おめでとう。元気で明るく育ってね。

4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 2月1日(火)～2月15日(火) ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 29

のっぺい汁



●材料● (4人分)

若鶏もも皮なし……80g
木綿豆腐……100g
サトイモ……80g
ダイコン……80g
ニンジン……40g
ネギ……20g
煮干し……15g
水……800cc
塩……少々
薄口しょうゆ……大さじ1
濃口しょうゆ……小さじ1/2
酒……小さじ1
でんぷん……小さじ2
水……小さじ2

●作り方●

- 1 ダイコン、ニンジンとサトイモはいちょう切り、ネギは小口切り、木綿豆腐と若鶏は1～2センチ角のさいの目切りにする。
- 2 煮干しでだしをとる。
- 3 だし汁に若鶏を入れ、煮立ったらアクをすくう。
- 4 サトイモ、ダイコン、ニンジンを入れて、火が通ったら豆腐を加える。
- 5 調味料で味付けし、水溶きでんぷんを回し入れとろみをつける。
- 6 最後にネギを散らして火を止める。

Point

- のっぺい汁は日本の郷土料理で、地方によって「のっぺい鍋」「のっぺい煮」「のっぺ」などと呼ばれています。
- とろみがあるのが特徴で、汁を残さず食べるという意味でとろみをつけています。寒い冬におすすめの料理です。