

ふるさと歴史散歩 64

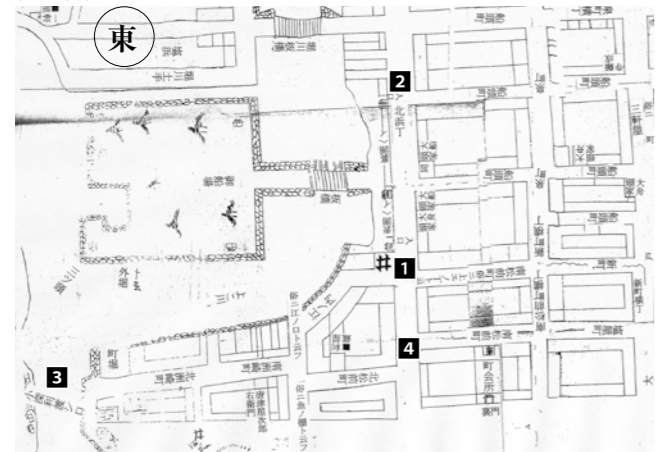
～松前史談会レポート～

三津“松前町”を訪ねる

三津では、町おこしの活動が盛んである。下見の時には多くの店でパンフレットを用意し、親切な案内をして頂きうれしかった。市支所・図書館などでもいろいろな方のお世話になったが、当日は町おこしのグループ“平成船手組”の役員が案内してくださった。

加藤嘉明が松山城を築き松前から移ったのは、慶長8(1603)年である。慶長20(1615)年の“大阪夏の陣”で豊臣氏が滅ぶまでは、まだ戦乱の時代であった。嘉明の都市計画は、時代を反映した堅固な城郭・防御施設をもち、次の時代の発展も見据えた広大な町づくりであった。港湾貿易都市として栄えた三津は、この時、嘉明が水軍の拠点をおいたことに始まる。現松山市松前町は、“松前曳け”としてよく知られているが、三津に“松前町”があったことはあまり知られていない。下見で手に入れた古地図には、北松前町・南松前町の町割りをはっきりと記されていた。町会所・辻井戸を擁し、御船場・町堀に接する一等地(現在の三津一丁目)である。三津“松前町”は、現在の地図にはない古い町名であるが、自分たちの足で歩いて実感することができると思えた。続きは次号。

古地図



- 1 井一辻の井戸
- 2 北浜一住吉商店街
- 3 小深里の渡し—市道高浜線の渡し
- 4 北松前町・南松前町—三津一丁目

9月のふるさと歴史散歩は松山城。南登り石垣一頂上広場—東雲神社—東雲公園(土器濠址)を予定。8時30分、松前町庁舎南駐車場集合。乗用車に分乗。

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



通訳という夢に向かって頑張る

西村 知子 ちゃん 岡田小4年・西古泉
Nishimura Tomoko

岡田小学校4年生の西村知子ちゃん。夢中になって英語の勉強を頑張っている女の子です。

「月に1回のマイケル先生の英語の授業で、友だちが先生の質問に英語で答えていて、わたしも英語で答えたいと思いました。今は週に1回英語教室に通っています」と話します。

「はじめて教室に行ったときは、覚えることが多く大変でした。それに、自分より小さい子がちゃんと英語でおしゃべりできていて悔しかったです。だから少しずつ覚えるように頑張っています。英単語が分かるようになってうれしいし、しゃべっていると楽しいです。英語の授業でも進んで発表できるようになりました」とにっこり。少しでも早く上達するように、家でも分かる言葉は英語で話すと言います。

「のどがかわいたら“I'm thirsty”って言います。弟と一緒に父さんやお母さんに教えてあげています」と話す知子ちゃん。「将来は通訳の仕事がしたいです。だから、外国に行って、もっと勉強したいです」と言葉を弾ませていました。



1歳です。よろしくね

いけだ みゆ
池田 美優 ちゃん
鶴吉
平成21年9月27日生
(父) 大介さん
(母) 千恵さん
これからもニコニコ笑顔のみゆちゃんいてね。



くぼた りりは
窪田 莉里羽 ちゃん
新立
平成21年9月15日生
(父) 誠也さん
(母) 恵さん
りいちゃん1歳おめでとう! ましちゃん、るいくんと仲良くね♥



さわだ きすい
澤田 希粋 くん
筒井
平成21年9月3日生
(父) 裕一さん
(母) のぞみさん
ニコニコ笑顔のキスイ君が大好きです♥1歳おめでとう♥



おおた はると
大田 遥斗 くん
筒井
平成21年9月15日生
(父) 泰司さん
(母) 美穂さん
元気に育ってね♪



ちかまつ こうせい
近松 幸生 くん
恵久美
平成21年9月14日生
(父) 俊治さん
(母) 早苗さん
幸生の笑顔に家族みんな癒されています。1歳おめでとう。



やまべ うたの
山辺 詩埜 ちゃん
筒井
平成21年9月24日生
(父) 洋平さん
(母) 美香さん
うたのちゃんの笑顔♥
我が家の家宝です★



11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 9月1日(※)～9月15日(※) ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 24 マーボーなす



●材料● (4人分)

- | | | | | | |
|--------|------|--------|-----|----------|---------|
| なす | 200g | 干しシイタケ | 5g | 砂糖 | 小さじ1 |
| 牛ミンチ | 100g | 長ネギ | 30g | | 濃い口しょうゆ |
| さやいんげん | 20g | にんにく | 1かけ | オイスターソース | 大さじ1 |
| タマネギ | 150g | しょうが | 少々 | 赤みそ | 大さじ1 |
| ニンジン | 60g | 豆板醤 | 少々 | でんぷん | 小さじ1 |
| | | 油 | 少々 | 水 | 小さじ1 |

●作り方●

- 1 なすとニンジンは5cm程度の長さにして食べやすい大きさに切り、タマネギと戻した干しシイタケは荒みじん切りにする。
- 2 フライパンに油を入れて熱し、みじん切りにした長ネギ、にんにく、しょうが、豆板醤を入れて香りをつける。牛ミンチ、野菜の順に入れ、さらにいためる。
- 3 材料に8分目火が通ったら、Aの合わせ調味料を入れ、彩りにさやいんげんを加える。
- 4 最後に水溶きでんぷんでとろみをつける。

Point 旬の野菜がたくさん入ったメニューです。