

ふるさと歴史散歩 164

～松前史談会レポート～

蔵之町堰と夫婦泉へ行ってきました I

愛媛県内にダムは数十カ所あり、その主たる目的は①洪水調節、②農業用水、③工業用水、④上水道用水、⑤発電などである。旧来、豪雨の際には流量が急増し、堤防や護岸などの決壊や氾濫による浸水被害が度々発生していた。

また渇水時には、干ばつにより農作物などに甚大な被害を及ぼすことも少なくなかった。愛媛県は、泉を水源として利用している割合が全国的にみても高い。先人は、農作物への干ばつ被害を少なくするべく、用水の安定供給を目指し泉や河川を広く活用しようと試みた。今回は、石手川や重信川の河床を埋樋で導水して、枯渇に対応している松山市和泉北にある「蔵之町堰」と松山市森松町にある「夫婦泉」を探访することにした。

まず「蔵之町堰」である。ここは、和泉北の泉永寺の東側に位置する。道路端に「蔵之町樋管改修記念碑」が鎮座する。昭和11(1936)年に大改修工事が成されており当時の凄まじい工事写真も存在する。「久米郡地誌」によると、「和泉村の中央字前川蔵之町堰662番地にて、石手川底埋樋を以て朝生田村字六反地より同字703番地にて土居田村に入る。長一町五一間・幅二間水深一尺、土居田・保免・余戸・富久四ヶ村の養水たり」と記される。この埋樋は百間樋とも呼ばれ、森宗勘の努力で万治2(1659)年から建設が進められた。

次号に続く。(山本記)



1 泉永寺前の蔵之町堰暗きよ上部
小野川の水を石手川の下を通して右から左へ導水

2 蔵之町堰
左から右へ導水(土居田・保免・余戸・富久方面へ)



1月のふるさと歴史散歩は、休みます。

松前史談会(麻生) ☎ 090-4472-8136

ふるさとライブラリー

本を楽しもう

開館時間 9時30分～19時

問い合わせ ☎ 985-4140

FAX 985-1386

<https://www.masaki-bunka.jp/>

1月の休館 1日(火)～4日(金)、31日(土)

おはなし会

19日(土)11時～

文化センター

3階

視聴覚学習室

◆松山城のお堀を守った 岡井藤志郎 先生

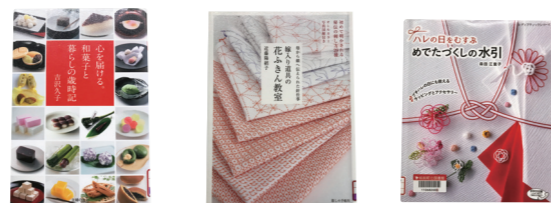
皆さんは、岡井藤志郎先生を知っていますか。戦後、松山城の堀の埋め立て計画に反対し、堀を守った松前町出身の偉人です。そんな岡井先生の功績をつづった紙芝居、「松山城のお濠と岡井藤志郎」が寄贈されました。

文化センターロビーにある岡井先生の顕彰記と併せてぜひご覧ください。



◆1・2月展示「粋・和の世界」

日本の魅力いっぱいの本を集めました。



(☎から)

▲心を届ける。和菓子和暮らしの歳時記

吉沢久子・著/主婦の友社

▲嫁入り道具の花ふきん教室

近藤陽紹子・著/暮らしの手帖社

▲ハレの日をむすぶめでたづくしの水引

森田江里子・著/ブティック社

◆ブックトークのコツを学びませんか

ブックトークとは、テーマに沿って複数の本を紹介し、子どもたちの読書意欲を高めるものです。

子どもへの読み聞かせを行う人を対象に講習会を開催します。参加は無料です。ぜひお越しください。

【日時】 1月31日(土) 10時～11時30分

【場所】 文化センター3階 視聴覚学習室

【講師】 愛媛県立図書館 東 智子氏

1歳です。よろしくね

おくだ あおい
奥田 碧くん

筒井
平成30年1月12日生

(父) 忠雅さん (母) 沙紀さん

元気にすくすく大きくなってね!



おおにし はるゆき
大西 悠由希くん

南黒田
平成30年1月12日生

(父) 研示さん (母) 桃子さん

いつも元気をくれてありがとう



3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。USB不可)を持参してください。*先着6人です。

募集期間 1月4日(土)～1月31日(土) ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132



さんまと しいたけの 香草パン粉焼き



●材料● (6人分)

さんま	2匹	A {	にんにく	大1片
しいたけ	6枚		パン粉	大さじ6
ミニトマト	9個		粉チーズ	大さじ2
オリーブ油	大さじ2		イタリアンパセリ	大さじ2
塩	少々		レモン	1個
黒こしょう	少々			

●作り方●

- 1 さんまを三枚におろし、食べやすい大きさに切る。
- 2 しいたけは1cmくらいの厚さに、ミニトマトは半分に切る。
- 3 にんにくをつぶし、Aと混ぜ合わせておく。
- 4 クッキングシートを敷いた天板にしいたけを1人分ずつ広げ、その上にさんまをのせる。トマトも並べ塩、黒こしょうとAを振りかけ、その上にオリーブ油をかける。
- 5 200度に予熱したオーブンで焼き、レモンをかける。

Point 脂の乗った魚が苦手な人でも食べやすいよう、トマトやレモンの酸味で爽やかに仕上げています。