

ふるさと歴史散歩 165

～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 II

今回は、松山市森松にある「夫婦泉」である。今から295年前の享保9（1724）年に北泉が開発され、33年後の宝暦7（1757）年に新泉（南泉）が増設された。この二つの泉を合わせて「夫婦泉」という。重信川流域で開発年度が判明しているものの中では、最も古い泉である。

地元の人々は、北泉を「ひや泉」、南泉を「ぬく泉」と呼んでいて、北に比べ南の水温が2℃ほど高いようである。

夫婦泉用水は、重信川の河床360m余りを掘削して徳丸に引水する「上井手水路」を巡って森松村との間で度々紛争があり、特に安政5（1774）年は深刻であったようで、時の代官・奥平平左衛門の計らいで協定を交わし和解した。以後、再三にわたり紛糾したが、双方代表者を立て約定を決め自主解決をした。

重信川を横断する上井手溝きよは、雨が降るたびに流出・破損し、復旧には多大の労費を費やし、紛争をおこすことが再三あった。そこで、明治41（1901）年に暗きよ施設建造を計画し、森松村と交渉の結果、大正14（1925）年に工事を着工し、昭和3（1928）年に設立した。その後、昭和26（1951）年に暗きよ敷設替工事をを行い、再度平成11（1999）年に全改修工事に着手した。徳丸の高忍日賣神社境内の脇に、昭和3（1928）年の工事に対する「暗渠埋設碑」が立ち、埋設されていた土管が一体据えられている。（山本記）



1 高忍日賣神社に埋設されていた土管（写真中央）

2 夫婦泉（ぬく泉）
南側の泉で、写真手前（東）から写真奥（西）へ流れ、重信川を暗きよでくぐり徳丸方面へ



2月の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/>

2月の休館 28日☎

英語の
おはなし会

16日☎11時～

文化センター
2階

◆ 読んだ本の記録を残す 読書通帳を知っていますか

ライブラリーを利用する未就学児と小学生を対象に、読書記録のできる「ひまわり読書通帳」を無料で発行しています。通帳1冊で、本25冊分の記録ができ、通帳4冊達成で賞状をもらうことができます。

通帳は、ライブラリーのカウンターで発行しています。たくさん本を読んで、たくさん心に貯金をしませんか。



◆ 今月の絵本「絵本でめぐる世界の国々」

外国のおはなしの絵本を集めました。



◀世界とであうえほん
辻原康夫・監修 / てづかあけみ・絵
村田ひろこ・文とデザイン
パイインターナショナル



▶プレッツェルのはじまり
エリックカール・作
アーサービナード・訳
偕成社



◀ソリちゃんのチュンク
イオクベ・著 / みせけい・訳
セーラー出版

◆ 蔵書点検による休館日

蔵書点検のため、下記の日程で休館します。ご迷惑をおかけしますが、ご理解のほどお願いします。

日程 3月11日☎～3月20日☎

1歳です。よろしくね

ただ りゅうの すけ
谷田 龍之丞 くん

筒井
平成30年2月7日生
(父)直和さん (母)綾子さん
元氣すくすく育ってね!!



ふじかわ ゆき
藤川 結喜 ちゃん

宗意原
平成30年2月6日生
(父)弘貴さん (母)真生さん
元氣すくすく大きくなってね!



つるた すい
鶴田 純衣 ちゃん

北黒田
平成30年2月9日生
(父)智昭さん (母)朋美さん
お姉ちゃんと仲良く元気に育ってね♡



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。USB不可）を持参してください。*先着6人です。

募集期間 2月1日☎～2月28日☎
▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132

おうちで給食

recipe 107 ホイコーロー
回鍋肉



【エネルギー 178kcal (1人当たり)】

Point 昨年度、松前中学校からのリクエストに応え、地元産キャベツを使った新メニューを作りました。野菜の食感と赤みその風味が食欲をそそる一品です。ぜひお試しください。

● 材料 ● (4人分)

豚肉	200g	A	おろししょうが	小さじ1
ニンジン	1/2本		長ネギ	1/4本
キャベツ	1/4玉	B	豆板醤	適量
ピーマン	1個		赤みそ	大さじ2/3
玉ネギ	1/2個	濃口しょう油	大さじ1	
長ネギ	3/4本	酒	小さじ2	
ごま油	小さじ2	オイスターソース	小さじ1	

● 作り方 ●

- 1 豚肉は3cm幅、ニンジンは1cm厚切り、キャベツはざく切り、ピーマンは乱切り、玉ネギはくし形切り、長ネギはななめ切りにする。
- 2 フライパンを熱し、ごま油を入れAを炒めて香油を作る。
- 3 2に豚肉を入れて炒め、火が通ったらニンジン、玉ネギを入れる。
- 4 ニンジン、玉ネギがしんなりしてきたら、キャベツ、ピーマン、長ネギを入れて炒め、Bで味付けしてできあがり。