

ふるさと歴史散歩 166

～松前史談会レポート～

あかこ 阿歌古溪谷を訪ねてI

紅葉盛りの奥重信の史跡と自然を探訪した。重信川は、東三方ヶ森の南側に切り込んだ阿歌古溪谷を源流としている。東温市山之内地区の山峡を流れ下り、横河原の北方で平野部に吐出した水と土砂岩石により現在の重信川扇状地が形成された。

扇状地の扇頂部に当たる大畑の菖蒲堰は、中世から存在する重信川最上流のかんがい用の取水堰である。また、旧北吉井村と旧川上村北方の両地帯にとって現在に至るまで重要な用水でもあり、近世まで水利、水論の歴史が知られている。

古堰は、河床の上流と下流に右岸左岸それぞれの横一文字のそだ堰(生葉付きの松枝等)であったが、昭和38(1963)年に現在の新堰が完成した。表流水の減少に対応した取水の工夫や、62対38のシビアな比率で仕切られた分水樋又の構造に先人の水論の苦勞がしのばれた。

上流に5分ほど進み除ヶの堰堤で下車。幅115m、高さ12mの川幅いっぱいの堰堤は、昭和10(1935)年に完成した珍しい石積み構造である。急勾配の重信川上流部では、砂防は重要であり、木地の堰堤をはじめ、谷筋を含めた60以上の砂防ダムが作られている。

奥重信へ向かう川沿いの道は、窓峠を越えて西条市丹原町に通じている。桜三里街道ができる以前の中世までは東予から松山へ通じる唯一の道路であり、官道の名残の地名や、中世の山城、寺社が点在している。次号に続く。(三原記)



1 菖蒲堰・分水樋又
上流(左)からの水を62:38に分水する
2 除ヶの堰堤
東温市山之内除



3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/>

3月の休館 11日(月)～20日(水)、29日(金)

乳幼児向けのおはなし会

16日(土)11時～

文化センター3階和室

◆ 図書の取り寄せサービス

「読みたい本があるけど、図書館にない…」そんな経験はありませんか。読みたい本がライブラリーにないときは、他の図書館から取り寄せることができます。カウンターまで気軽に相談してください。

◆ 乳幼児向け おはなし会

今月は、乳幼児向けのおはなし会です。小さいお子さんたちが過ごしやすい畳の部屋で行います。ぜひ、気軽にお越しください。



◆ 今月の絵本「春を探しに出掛けよう」

春のおはなしの絵本を集めました。



◀ さくら
長谷川摂子・文
矢間芳子・絵、構成
福音館書店

▶ みんなおおきくなった
中川ひろたか・文
藤本ともひこ・絵
世界文化社



◀ くまさんはおなかがすいています
カーマウィルソン・文
ジェーンチャップマン・絵
なるさわえりこ・訳 / BL出版

◆ 蔵書点検による休館日

ご迷惑をおかけしますが、ご理解をお願いします。

日程 3月11日(月)～3月20日(水)

※2月号の「ふるさと歴史散歩」に誤りがありました。お詫びして訂正いたします。

正) 安政3(1856)年 ← 誤) 安政5(1774)年

正) 奥平三左衛門 ← 誤) 奥平左衛門

※「明治41(1901)年」の表記は削除します。

1歳です。よろしくね

たなか はる 田中 晴 ちゃん

浜
平成30年3月9日生
(父) 亮さん (母) 利奈さん

お兄ちゃんとたくさん遊んですくすく元気に育ってね♡



しらかた はんな 白方 帆奈 ちゃん

北川原
平成30年3月24日生
(父) 貴也さん (母) 綾美さん

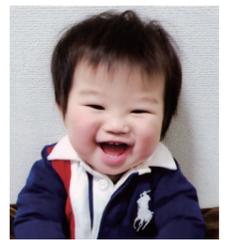
いつも笑顔ありがとうございます



いなだ かなた 稲田 奏太 くん

北黒田
平成30年3月25日生
(父) 慎太郎さん (母) 美姫さん

すくすく大きくなってね♡



にしの ゆうと 西野 友都 くん

新立
平成30年3月16日生
(父) 晃司さん (母) 由美さん

笑顔が可愛い我が家の天使！
これからもみんなを癒してね



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。USB不可)を持参してください。*先着6人です。

募集期間 3月1日(金)～3月29日(金)

総務課広報情報係 ☎ 985-4132



vol.11

ヘルスメイトの
食育レシピ

エビのからからご飯



【エネルギー 217kcal (1人当たり)】

Point 鮮やかな彩りが食欲をそそる、簡単混ぜご飯です。仕上げの白ごまを指でひねりながら振ることで、栄養素の吸収率が上がります。

● 材料 ● (4人分)

米……………200g(1・1/3合)
小エビ(素干し) ……10g

油揚げ……………2/3枚
三つ葉……………1/3束
白ごま……………大さじ2/3
しょうゆ……………小さじ2/3

● 作り方 ●

- 1 米は、洗って普通炊きする。
- 2 小エビはフライパンでカリッとさせるまで乾かしする。
- 3 油揚げは熱した焼き網にのせて両面を香ばしく焼き、短冊切りにしてしょうゆを振っておく。
- 4 三つ葉は洗って1cmくらいの長さに切り、水気を切っておく。
- 5 炊き立てのご飯に2、3、4を加えてさっくりと混ぜ、茶碗によそい、指でひねりながら白ごまを振る。