

# ふるさと歴史散歩 168

～松前史談会レポート～

## 道後公園巡りI

師走らしい冷たい風の中だが、道後公園巡りに出掛けた。動物園が移転し、湯築城跡が整備されてからは私にとって初めての道後公園となる。今回は、松山歩こう会主宰の宮武純一氏の案内で、身近にありながらもよくは知らない公園に興味がいや増す。

公園西側の電停側から入り、まず左手(北)に進む。整備された池だと思っていたのは湯築城の内堀跡であるとのこと。石手川を利用したものと思われる。さらに進むと開花宣言でおなじみの立派な標本木「植物季節観測用標本樹(桜)」がある。この桜並木の中に立派な「伊予耕功労者頌徳碑」がある。伊予耕といえは鍵谷カナが有名だが、松山城内松前町に住む菊屋新助が享和年間(1801～1804年)に開発した高機織機により生産量が飛躍的に増え、全国に名を上げたとのこと。頌徳碑は二人をたたえたものである。この菊屋新助の業績は知らなかったので大きな収穫である。続いて「伊佐庭如矢頌徳碑」へ。如矢は、政府の廢城令に猛反対し松山城を守ったほか、道後湯之町の初代町長に就任するや、周囲の反対を押し切って道後温泉本館建設に加え、道後三津間の鉄道開設や道後公園整備など、今日の道後繁栄の基を築いた大恩人である。頌徳碑は安倍能成が揮毫している。歩を進めると、俳句の町松山らしく句碑があちこちに建てられており、公園として景観を楽しむ一方で、視点を変えたとなかなか学びの多い公園である。次号に続く。(麻生記)



1 伊予耕功労者頌徳碑  
石組みの大きさからも二人の偉業がしのばれる  
2 湯築城内堀跡と伊佐庭如矢頌徳碑  
松山城に向かって建てられている



5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/  
5月の休館 31日(金)

仕掛けだらけのおはなし会  
11日(土) 11時～  
文化センター  
2階

### ◆ 初開催 仕掛けだらけのおはなし会

絵本に関する高度な知識を持った絵本の専門家、「絵本専門士」を迎え、「仕掛けだらけのおはなし会」を開催します。

マジックシアターなど小道具を使った楽しいおはなし会です。ぜひ参加してください。

### ◆ 5月30日まで絵本カーニバル開催中

「読まなきゃ!」と読み聞かせが負担になっていませんか。肩の力を抜いて、まずはパパやママが絵本を楽しんでみましょう。



「よみきかせにぴったりの絵本」  
◀ モリくんのいちご車  
かんべあやこ・作  
くもん出版

### ◆ 特集コーナー「本で旅する」

旅行記、エッセイ、旅の小説や写真集などを集めました。本を読んで、旅行気分を味わってみませんか。



◀ 美しいものを見に行くツアー  
ひとり参加  
益田ミリ・著 / 幻冬舎

▶ パリから一泊! フランスの美しい村  
粟野真理子・著 / 集英社



◀ 海近旅館  
柏井壽・著  
小学館

# 1歳です。よろしくね

たけち しんじ  
武智 真司 くん

中川原  
平成30年5月24日生  
(父) 直樹さん (母) 倫子さん  
毎日その笑顔にいやされてるよ。強く優しい子になってね。



かとう れい  
加藤 怜 ちゃん

筒井  
平成30年5月23日生  
(父) 祐亮さん (母) 紗希さん  
たくさん遊んでいっぱい笑って元気に育ってね♡



7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 5月7日(土)～5月31日(金) ▶ 総務課広報情報係 ☎ 985-4132

## おうちで給食

### recipe 109 ソラマメのうま煮



【エネルギー 297kcal (1人当たり)】

Point 町の特産品「ソラマメ」を使ったレシピです。柔らかく煮込んでいるので、子どもから年配の人までおいしく食べられます。旬の味覚を味わってください。



### ● 材料 ● (4人分)

ソラマメ(さや付き) … 300g	だし汁 …………… 1カップ
ジャガ芋 …………… 3個	砂糖 …………… 大さじ1・1/2
厚揚げ …………… 1枚	薄口しょうゆ …… 小さじ2
こんにゃく …………… 1/3枚	濃口しょうゆ …… 小さじ2
鶏肉 …………… 100g	みりん …………… 小さじ1・1/2
ニンジン …………… 1/2本	塩 …………… 適量
サラダ油 …………… 大さじ1	

### ● 作り方 ●

- 1 ソラマメは、さやから取り出しておく。
- 2 ジャガ芋は皮をむいて一口大に切り、水につけておく。
- 3 厚揚げは1cm幅、こんにゃくは0.5cm幅の短冊切り、鶏肉は一口小、ニンジンは皮をむいて乱切りにする。
- 4 鍋にサラダ油を入れて熱し、鶏肉とジャガ芋、ニンジンを炒め、だし汁を加えて煮る。
- 5 ジャガ芋に竹串が入るくらいになったら、厚揚げとこんにゃく、ソラマメを加える。
- 6 全体に火が通ったらAを加え、弱火で10分ほど煮合わせる。