

ふるさと歴史散歩 169

～松前史談会レポート～

道後公園巡りII

西口の幟がはためく「からめ手門」から湯築城跡へ進む。湯築城は中世の伊予国守護であった河野氏が、南北朝から戦国期(14世紀前半～16世紀末)まで約250年間にわたり居城としていた。その歴史を考えると、と頭取されてもよい史跡だと思う。復元された武家屋敷跡に入ると、武士や僧侶の人形が5体向かい合って座っている。連歌座を再現したものだという。連歌は和歌の五・七・五の長句と七・七の短句を交互に連ねていく知的な遊びで、中世の武士にとっては教養の一つであったという。最初の句を発句(ほっく)、最後の句を挙句(あげく)といい「挙句の果てに」はここからきている。

動物園跡が整備され、内堀や外堀の土塁、上級武士居住区を進むと「大手門」があり門前が上市、「からめて手門」の西に開けた城下町が今市となった。丘陵の登り口に建つ「河野氏城址碑」には河野氏の成り立ちや遺蹟が刻まれている。石段を登り白蛇伝説のある岩崎町の氏神「岩崎神社」に参拝。湯築城は近世のような石垣や天守が無く、丘陵中央部の地形を利用した山城で、国史跡・日本100名城に選定されている。居館があった山頂から松山市街が眺望できる。

句碑や記念碑が立つ坂道を北口に降りると、温泉街からの入口に当たるだけに子規・漱石の句碑が目飛び込む。沢山の石碑それぞれに建てた思いが込められており、学びどころの多い道後公園散歩となった。(麻生記)



1 丘陵南東隅の巨石群
自然の造形か築かれたものか
2 湯釜薬師
日本最古(約1,300年前)の湯釜



6月8日㊤の歴史散歩は、伊予市の伝宗寺を訪ねる。8時30分、松前庁舎南駐車場を出発。

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/
6月の休館 28日(金)

小さな子のためのおはなし会
15日㊤11時～
文化センター3階

◆ 今月のおはなし会

松山おはなしの会による、「小さな子のためのおはなし会」を行います。

小さな子でも過ぎやすいよう、畳の部屋で開催しますので、気軽に参加してください。

◆ 今月の絵本「野菜を食べよう」

野菜のおはなしの本を集めました。



◀ やさいのおしゃべり
泉なほ・作
いもとようこ・絵 / 金の星社



▶ エディのやさいばたけ
サラガーランド・作
まきふみえ・訳 / 福音館



◀ やさいべたべたかくれんぼ
松田奈那子・作 / アリス館

◆ お家でも 紙芝居 をどうぞ

図書館では、所蔵している紙芝居や大型絵本の貸し出しもしています。本と合わせて紙芝居は5冊まで、大型絵本は一家族3冊まで貸し出し可能です。



(㊤から)

▲【紙芝居】おすわりやす いすどっせ!
長野ヒデ子・脚本・絵 / 童心社

▲【大型絵本】のりものいろいろかくれんぼ
いしかわこうじ・作・絵 / ポプラ社

1歳です。よろしくね

ほんだ なつき
本多 夏己 くん

筒井
平成30年6月30日生
(父) 敦さん (母) 珠里さん

大好きな夏己! 元気に育ってね!



かむら かなと
嘉村 奏人 くん

筒井
平成30年6月26日生
(父) 康平さん (母) 萌さん

愛想がよくて可愛い奏人!
元気にすくすく育ってね♡



やの ななこ
矢野 菜々子 ちゃん(左)
ひなこ
日菜子 ちゃん(右)

徳丸 平成30年6月4日生
(父) 和樹さん (母) 朋恵さん

琴葉お姉ちゃんとの三姉妹。
ずっと仲良く元気にね!



おかだ つむぎ
岡田 紬希 ちゃん

南黒田
平成30年6月7日生
(父) 紘司さん (母) 未希さん

これからもかわいい笑顔をたくさん見せてね♪



8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 7月1日㊤～7月31日㊤ ▶総務課広報情報係 ☎ 985-4132



季節のかき揚げ



【エネルギー 169kcal (1人当たり)】

● 材料 ● (4人分)

枝豆(ゆでたもの) ……60g
ミョウガ ……4個
レンコン ……120g

鶏胸肉(皮なし) ……100g
薄力粉 ……大さじ4
水 ……大さじ4弱
塩 ……ふたつまみ

● 作り方 ●

- 1 枝豆はさやから出す。
- 2 ミョウガは縦半分にして1cmの長さに切り、太いところは半分に切る。
- 3 鶏胸肉は2cmの角切りにする。
- 4 レンコンは1cmの角切りにし、水にさらして水気を拭く。
- 5 1～4と塩をボールに入れ混ぜ合わせた後、薄力粉をふりかけて混ぜ、水を少しずつ加えてまとめる。(1人分3個)
- 6 中温の油でじっくり揚げる。

Point 鶏胸肉をエビ、イカなどにするのもおすすめです。揚げることでミョウガの香りは和らぐので、苦手な人でも食べやすいです。