

～新しくなる 肱川橋とともに 大洲の町を再発見～

発行元
肱川橋橋梁架替工事連絡協議会



住所/大洲市大洲神楽山417-16
電話番号/0893-24-3683



恵比須神社



天井絵



大洲の街を見守る、小高い社 福德、商売繁盛、安産の神様 十日ゑびすで知られる大洲神社

おはなはん通りに明治の家並み：伊予の小京都と称される風情ある大洲の町並みを見下ろすようにたたずむ、大洲神社。その由緒は鎌倉時代、大洲城築城時のこと。宇都宮家譜によれば、下野国（現在の栃木県）の宇都宮氏6代頼房の三男である豊房が伊予守護職に任じられ、元和元年（1331年）に大洲城を築城。その際、城内総鎮守神として下野国二荒山（ふたらやま）神社より勧請し、太郎宮として斎祭された。御祭神である大國主命（おおくにぬしのみこと）（大國様）はその後、大洲城に入城した戸田家、藤堂家、脇坂家の時代まで280年にわたり、大洲城に安置された。

元和3年（1617）、加藤貞泰が入城し、先例によって神楽山を祈願所と定めて崇敬。御神体はこちらに移され、大洲神社として祀られた。その尊崇は厚く、社殿の造営や修復などの寄進がたびたびされ、旧県社に列せられた。現在、大洲神社では毎年1月9日から11日にかけて「十日ゑびす」が行われているが、この由来は明治4年、神社崇敬心を統一し、町内一神社とするために「恵比須神社」が本町2丁目から神楽山に移され、大洲神社に合祀したこと



昭和燈

イベント&トピックス

大洲藩主加藤家・中江藤樹大洲入り400年顕彰シンポジウム

四国の藩校

～その歴史と伝統を探る～

平成29年
12月3日(日)
13:30～17:00
大洲市民会館大ホール



参加無料

- 第一部 基調講演
「江戸時代における藩校創設の歴史的背景」
胡 光氏(愛媛大学教授)
「中江藤樹・陽明学と大洲藩校」
東 昇氏(京都府立大学准教授)
- 第二部 パネルディスカッション
テーマ「四国の藩校 ～その歴史と伝統を探る～」
司会: 胡 光氏(愛媛大学教授)
パネリスト: 高松謙(御厨義道氏(香川県立ミュージアム専門学芸員)
徳島謙(根津寿夫氏(徳島市立徳島城博物館館長)
土佐謙(渡部 淳氏(高知県立高知城歴史博物館館長)
大洲藩: 東 昇氏(京都府立大学准教授)

問い合わせ先 大洲市教育委員会 文化スポーツ課
TEL: 0893-57-9993

※ 駐車場は、大洲南中学校、大洲市役所立体駐車場をご利用ください。

関連事業: 2017大洲市民大学「藤樹の教えに学ぶ」 11/23(木・祝)13:30開演
講師: 重門冬二氏 大洲市民会館大ホール 聴講料: 1,000円

魚介たっぷりのベスカトーレや仔羊のロースト、合鴨のロースト低温調理など、本格的な美味の数々はコースでも味わえます



住所/大洲市若宮349-10
電話番号/0893-23-2678
営業時間/11:30～L.O.14:30、
17:30～L.O.22:30
定休日/水曜

ベテランシェフが腕を振るう
地元の素材を生かした洋食
2016年2月にオープンした「キッチン・ポルポ」。料理人一筋25年の三好宏シエフが腕を振るう、本格派の洋食が味わえます。八幡浜出身の三好さんは、大阪や神戸などのホテルやゴルフ倶楽部のレストランでの経験を生かし、フレンチやイタリアンなど洋食全般を手がけます。食材は八幡浜港に水揚げされた魚介や愛媛産の肉、大洲の野菜など地物にこだわり、旬の美味しさを追求。ランチは人気のベスカトーレやハンバーグ、カレー、ステーキなどを気軽に。またディナータイムは単品のほか、予算や希望に応じたコース料理にも対応しており、女子会や宴会にもオススメです。飲み放題付きにもできます。さらにクリスマスに向けた特別ディナー(5000円)も予定。ぜひお早めにご予約を。

キッチン・ポルポ

大洲グルメをたぎねて



肱川橋架替工事リポート



大洲市民の皆様を支えられ新しく生まれ変わる肱川橋です。

大正2年の初代完成から100年以上、大洲市民の生活を支えてきた肱川橋。現在行われている5代目への架替えに関しては、地震時の耐震性の強化や、橋脚を5本から3本に減らすことで川の流れをスムーズにするという治水上の問題の解消など、様々な課題解決を目的としています。さらに、歩道を広げることで歩行者や自転車の方の通行もスムーズに。大洲市民のみなさんが安心して利用できる橋を目指して工事は進んでいます。

今回は、新たな肱川橋の橋台・護岸工事を担当されている株式会社西田興産の岡村公一郎さんに、工事の進捗状況などお話を伺いました。



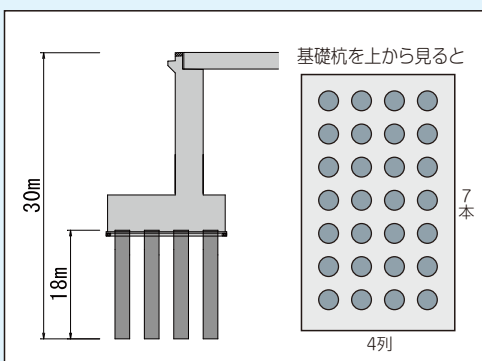
岡村さん(前列右から2人目)ら西田興産の方々と協力会社の皆さん

現在は、その基礎杭を施工している真っ最中で、およそ2〜3日に1本のペースで進んでいます。杭基礎を作る会社、土砂を運搬をする会社、交通誘導をする会社とそれぞれの担当に分かれ、連携して、11月末頃までこの作業を進めていきます。その後、橋台を構築し護岸の整備工事へと進んでいきます。工期は平成30年7月末までを予定しています。

肱川橋は国道56号という幹線道路です。交通量、歩行者も多く、その横での工事なので安全には細心の注意を払っています。高校や中学校も近くにあり、朝夕は徒歩や自転車の生徒がたくさん通行しています。したがって、地元の方々の安全な通行を第一に考え、工事車両の出入りには特に気を付けています。また、工事車両が現場内の泥で道路を汚すことないように環境面でも気をつけています。

工事を施工するにあたり、重機の音や振動で迷惑をおかけすることもあろうかとは思いますが、安全を最優先に工事を進めてまいります。

新たな肱川橋の誕生に携われることを誇りに、地元企業として出来る限り尽力してまいりますので、どうぞご協力をよろしくお願い致します。



大洲、いいもの探訪

歴史の薫る大洲市。その町には、代々受け継がれている、活気のあるお店がたくさんあります。今回は、中野食品さんと二葉屋さんを訪ねました。

株式会社 中野食品

MADE IN JAPANで世界へ！
ロングライフ麺の先駆的存在



大洲の郷土菓子・志ぐれ
素朴な美味しさを兄弟で守る

二葉屋



戦前より大洲で小麦の卸業を営んでいた初代は、戦時中、パン作りの腕を買われ、満州で御用商人として活躍していたという。その後、昭和21年に中野製粉所を設立。小麦の卸し、製パンに加え製麺業も始めた。「中野のパン屋さん」でおなじみの初代が生み出した「ミルクパン」は、現在もロングセラー商品として愛されている。そして、全国へと販路を拡大した二代目が力を注いだのが、ロングライフ麺（LL麺）。それまで、保存食としては乾麺、冷蔵タイプの生麺は日持ちがしないという見方だったが、LL麺は、生麺の味と保存性を両立した麺としてこの常識を覆す製品となった。酸性とアルカリ性を整えるpH調整により麺の変質や変色を防いで品質の安定を図り、菌の繁殖を抑えて腐食を防ぐ。さらに常温で長期間保存できるのも大きな特長だ。二代目は、20年ほど前から全国に先駆けてLL麺の取り扱いを開始し、価格競争の激しい日本国内のみならず世界を視野に入れ、海外進出への礎を築いた。

15年ほど前に帰郷し、三代目として中野食品を守る亮さんは、「祖父、そして父の想いを受け継ぎ、さらに発展させていきたい」と話す。安心・安全なMADE IN JAPANの製品を地元大洲から世界へ。LL麺のバスタ詰め合わせといったギフト商品の開発など新たな取り組みにも期待が高まる。



住所/大洲市中村569-2
電話番号/0893-24-2131
営業時間/8:00~17:00
定休日/日・祝・祭日

和菓子修業を経て店を継いだ志英さんと文洋さんは志ぐれの味を守りつつ、新たな挑戦にも意欲的。「店自慢の米粉を生かしたお菓子」との想いで20年ほど前に生み出した「福ふく」は、米粉をふつくと蒸しあげたまんじゅうだ。こちらも素材の風味を感じられる素朴な美味しさで、地元の人々や観光客をほっと和ませている。



住所/大洲市大洲275
電話番号/0893-24-4475
営業時間/8:30~17:00
定休日/元旦のみ