



赤崎神社
大字小野田 4365



【まち再発見 91】

（赤崎神社）

赤崎神社の祭神は、おむねのみのこと 大己貴命と少彦名命で、社伝によると文永9年（1272年）に奈良県大神社より勧請し、当初は本山の赤崎和田に創建し、天正19年（1591年）に現在地に遷座されたと伝えられています。

境内には、市指定史跡「しほはせ塩浜石炭焚滓堆積地」のほか、明神型鳥居三つを一つに組み合わせた珍しい形の「三輪鳥居」があります。

「しほはせ塩浜石炭焚滓堆積地」は、当時、農漁業のかたわら副業で塩田が営まれていたおり、塩浜の燃料として使用した石炭の焚かすが堆積したもので、高さ2.4mもあります。焚かすの上には古松の切り株があり、昭和22年（1947年）頃に伐採したとき、年輪が300を数えたといえます。300年前の江戸時代初期には、製塩に石炭が使用されたこととなります。

珍しい「三輪鳥居」や塩田が営まれていた当時の歴史に思いを馳せながら、境内を散策してみませんか。

【訂正】

10月1日号17ページ

（誤）矢橋川 ↓（正）矢矯川

今月のおすすめ料理

「白菜とチキンのカレークリーム煮」

～カレーの風味と牛乳のまろやかさが野菜のうまみを引き立てます～



材料（4人分）

鶏もも肉(皮なし)	240g	白菜	400g
こしょう	少々	バター	8g
ベーコン	40g	小麦粉	16g
にんじん	40g	カレー粉	小さじ1
玉ねぎ	160g	牛乳	300cc
油	小さじ1	コンソメ(固形)	1個
小松菜	120g	ピザ用チーズ	8g

【1人分栄養価】エネルギー252kcal／たんぱく質17.7g／脂質12.8g／塩分1.1g

作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切り、こしょうをふっておく。ベーコン、にんじんは1cmの短冊切り、玉ねぎは薄切り、小松菜は5cm長さに切る。白菜は芯と葉を分け、食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンに油を熱し、鶏肉、ベーコンを両面こんがり焼いて、取り出す。
- ③そのままのフライパンを熱し、にんじん、玉ねぎを入れて炒める。そこに、バターと白菜と小松菜を入れて、小麦粉、カレー粉を入れてなじませる。
- ④牛乳とコンソメを入れ、②を入れて煮込む。
- ⑤仕上げにピザ用チーズを入れて混ぜ、器に盛りつける。

■健康増進課監修 ■山陽小野田市食生活改善推進協議会（厚狭校区担当）



食事バランスガイド

今回の料理は「副菜2つ、主菜2つ」に該当します。