

寝太郎荒神社



【まち再発見51】

寝太郎荒神社

JR厚狭駅新幹線口近くの住宅街の一角に寝太郎さんを祀った「寝太郎荒神社」があります。ここは、千町ヶ原のほぼ中央に当たり、寛延3年（1750年）地元広瀬地区の農民たちが、石祠を建て松の木などを植えて、荒地だった千町ヶ原を美田に変えた寝太郎さんに感謝を捧げたものです。この神社の敷地内に今年8月、山陽町史にその存在が紹介されているも長い間所在が不明だった石碑が改めて建立されました。石碑には「早魃記念 自昭和14年6月22日至同年9月11日迄晴天 大井手掛のみ満作」と刻まれており、昭和14年の大干ばつの際、寝太郎堰から水を引いた百町余りだけが大豊作であった驚きと感謝が表されています。人々の感謝の気持ちは受け継がれ、神社はきれいに掃き清められ大切にされています。

今月のおすすめ料理

「さつまいもの白和え」

～旬の甘さをプラスして、おもてなしの一品に～



材料（4人分）

さつまいも	120g	だし汁	50cc
こんにゃく	45g	砂糖	大さじ1/2
にんじん	1/4本(40g)	A 塩	少々
小松菜	80g	薄口しょうゆ	小さじ1/2
木綿豆腐	160g	砂糖	大さじ1
白ごま	大さじ1	B 塩	小さじ1/4
		薄口しょうゆ	少々

【1人分栄養価】

エネルギー 102kcal / たんぱく質 3.9g / 脂質 2.8g / 塩分 0.6g

- 作り方
- ① さつまいもは皮のまま、長さ3cm、幅5mmの短冊切りにし、水に浸してあく抜きをする。こんにゃく、にんじんも同じ大きさに切り、さっとゆでる。
 - ② 小松菜はさっとゆでて3cmの長さに切る。
 - ③ 鍋にA、①を加えて煮る。さつまいもが透き通ったら、火を止めて味を含ませる。よく冷ましたら②を入れる。
 - ④ 木綿豆腐をゆでて、水気をしぼり、よく冷ます。
 - ⑤ すり鉢で白ごまをすり、④とBを加えて、③の汁気をしぼり、練らないように和える。

食事バランスガイド



今回の料理は“副菜1つ”に該当します。