



子持御前



【まち再発見 68】

子持御前

竜王山公園オートキャンプ場入り口の左手前にある鳥居をくぐり、参道を登ると子持御前があります。

通称「ごんぜんさま」と呼ばれ、当初は現在の西部石油株式会社敷地内にありましたが、同社山口製油所建設のため、昭和44年（1969年）、現在地に移転しました。

子持御前には、弁財天と子安観音が祀られ、子育て・子授けの観音として知られ、「子の欲しい人は底のある袋」「子のいらぬ人は底のない袋」を自分の年の数ほど供え、願を懸けると思い通りになると言い伝えられています。

子持御前は、近郷では唯一神仏混交の姿を（弁財天は神、子安観音は仏）今に伝える神社で、毎年4月19日の子持御前祭りは、萬福寺の住職が執り行います。市内はもとより、市外からも多くの参詣者があり、過去には参詣する人の列が延々と続き、「蟻のごんぜん参り」とも呼ばれていたそうです。敷地内からは、周防灘の美しい景色を望むことができます。

今月のおすすめ料理

「春うららサラダ」

～旬のはなっこりーを使った野菜たっぷりの春色サラダです～



材料（4人分）

たらこ	30g	A	コンソメスープ	50cc
ささみ	50g		白ワイン	大さじ1
大根	400g		りんご酢	大さじ1
にんじん	80g		サラダ油	大さじ1
はなっこりー	80g		塩	少々
			こしょう	少々

【1人分栄養価】

エネルギー 92kcal / たんぱく質 6.3g / 脂質 3.7g / 塩分 0.7g

作り方

- ①たらこは、電子レンジで2分加熱してほぐす。
- ②ささみは、軽く塩をふり、電子レンジで3分加熱してほぐす。
- ③大根、にんじんは3cmの千切りにして塩をふり、しんなりさせる。
- ④はなっこりーは3cmに切り、さっとゆでてしぼる。
- ⑤②③④を混ぜ合わせ、調味料Aで和える。
- ⑥⑤を器に盛り、①のたらこを散らす。

■保健センター監修 ■山陽小野田市食生活改善推進協議会（有帆校区担当）

食事バランスガイドとは？

1日に「何を」「どれだけ」食べたらいいかという目安を、コマのイラストで示したものです。それぞれの食品グループ量の単位は「つ（SV）」で表します。今回の料理は「副菜2つ」に該当します。



食事バランスガイド