

# 【まち再発見 79】

## 住吉神社



住吉神社



若山公園近くの小高い丘の上にある住吉神社は、小野田セメント株式会社の鎮守社として、明治32年（1899年）に建立されました。創始者の笠井順八翁の生家である有田家が毛利水軍の一員だったことから、海上守護神である萩の住吉神社から分霊を勧請しました。境内にはセメント会社らしく、創業当初にセメントの原料を粉砕する際に使用した直径170cmのローラー2個を使った大きな灯籠や、明治16年の初出荷から大正末期までセメントを入れて運んでいた樽のモニメントがあります。また、身近な紅葉スポットとしてもおすすめで、赤や黄色に美しく色づいた紅葉の中で深まる秋を感じることができます。

5月下旬に住吉神社一帯で行われる「復活！住吉まつり」の徳利窯みこし・セメント樽みこし・硫酸瓶みこしの3体と龍舞の龍などが、11月10日(月)まで山口宇部空港に展示されています。この機会にぜひご覧ください。

### 今月のおすすめ料理

## 「鶏肉とさつまいもの揚げからめ柑橘ドレッシング」

～柑橘類のさわやかな酸味に、さつまいもの甘みがほっとする一品です～



### 材料（4人分）

鶏むね肉(皮なし)	240g	水菜	60g	かぼす(またはゆずなどの柑橘類)の絞り汁		
塩	小さじ1/3	かいわれ大根	40g			
こしょう	少々	大根	50g	A	みりん	大さじ1
小麦粉	大さじ1	紫たまねぎ	40g		しょうゆ	大さじ1
片栗粉	大さじ1	サニーレタス	40g		酒	大さじ2
さつまいも	240g	ミニトマト	8個(100g)		砂糖	小さじ1
油	適量					

【1人分栄養価】エネルギー 257kcal / たんぱく質 15.8g / 脂質 6.6g / 塩分 1.2g

### 【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。

- 作り方
- ①鶏むね肉は、一口大に切り、塩・こしょうをふる。
  - ②さつまいもは3cm長さの拍子切りにし、水にさらして、水気を切る。
  - ③水菜とかいわれ大根は3cm程度に切る。大根は千切り、紫たまねぎは薄切りにする。サニーレタスは食べやすい大きさにちぎり、ミニトマトはくし型に切る。
  - ④鍋に油を熱し、①に小麦粉と片栗粉をまぶして揚げる。②を素揚げする。
  - ⑤③と④を混ぜ合わせ、Aの調味料を加えて和える。