



杉木立と1200年の歴史

まつ みね じん じゃ
松峰神社

大館
Oodate sanpo
さんぽ

標高三七五・七メートル、釈迦内地区の西面に両手を広げた形でそびえたつ大山は、昔から修験の山として知られ、その東側山腹に、八一七年(弘仁八年)弘法大師が開基したと伝えられる松峰神社があります。

浅利氏、大館城主佐竹氏の崇拝した神社とされ、昨年、郷土博物館で展示されました『駅路の鐸』は、大山山中から出土し、一八〇一年(享和元年)に伝寿院(一の鳥居より神社に向かって左の池の付近にあったと推定されています)から佐竹本家に献納されたものです。また、江戸時代後期の紀行家として有名な菅江真澄も一八〇三年(享和三年)にこの地を訪れ、この伝寿院に宿泊したことが『賛能辞賀楽美』に記されています。



交通
松峰町内入口から神社まで徒歩約三〇分(小型自動車なら神社まで通行可)

本殿からさらに約二十分登ると大山の頂上に到着。頂上からは市内はもちろん、田代町まで一望にすることが出来ます。豊かな歴史と自然に満ちあふれた大山を、ハイキングがてら楽しんでみてはいかがでしょうか。

松峰神社の見どころは、一の鳥居と本殿との間にある杉並木。樹齢二〇〇年以上の杉がそびえたち、中には樹齢六〇〇年以上の大木もあるとか。うっそうとした杉木立に囲まれた境内は、まさに聖地にふさわしい雰囲気を感じさせてくれます。



今月のレシピ

グリーンアスパラの みそ炒め



1人分エネルギー260キロカロリー

今月は今が旬のグリーンアスパラを使ってみました。グリーンアスパラなどの緑黄色野菜は、カロチンや食物繊維を多く含み、動脈硬化やがん予防の効果があります。毎日積極的に食べましょう。

材料(4人分)

・鶏手羽肉	300g	・ネギ	2本
・A しょうゆ	小サジ2	・みそ	大サジ2
・片栗粉	大サジ1	・しょうゆ	大サジ1
・生シイタケ	4枚	・砂糖	大サジ1
・ニンジン	小サジ2	・サラダ油	大サジ3
・グリーンアスパラ	6本		

作り方

- ① 鶏肉は皮を取り、一口大のそぎ切りにし、Aをからめる。
- ② 中華鍋に油(大サジ2)をしいて①を炒める。
- ③ グリーンアスパラは斜めに切る。生シイタケは軸を取り4つに切る。ニンジンは薄いいちょう切り。ネギは斜め薄切り。
- ④ 中華鍋に油(大サジ1)を入れ、野菜を炒める。柔らかくなったら②の肉を混ぜBで調味する。

一口メモ グリーンアスパラは鮮度が落ちると固くなったり苦みが増すので、買ったなら早めに使いましょう。