

大館八幡

Odate sanpo



国指定重要文化財

おおだてはちまんじんじゃ 大館八幡神社

大館八幡神社は、佐竹氏の初代大館城代小場義成が大館入城とともに常陸(現茨城県)の太田八幡宮の神霊を勧請し、大館城の守護神として城内に祀ったのが始まりと伝えられています。現在のものは、一六八七年(貞享四年)第四代佐竹義武により大館城と大館の鎮守総社として大館城下東端の現在地に遷座建立されました。

神殿は、大館城に向かって西に面して二棟建てられ、両殿ともに桃山式の遺風をもった彩色と洗練された柿葺流造の建物です。小規模ながら、東北地方の近世社寺建築を代表する建造物として高く評価されています。

この建物の特徴は、二棟の小さな神殿が並んで配置されている点。向かって左が正八幡宮(本宮)、右



問大館八幡神社 ☎42-1328

この神殿は戊辰の戦火からも免れ、関係者の努力により良好に保存されています。大館の貴重な歴史遺産、建造物としては市内唯一の国指定重要文化財をぜひご覧ください。



が若宮八幡宮(若宮)で、若宮は細部にいたるまで全く同じ比率で本宮を縮小した構造となっています。また、彫刻などの細部や各部に施された極彩色の装飾も一見に値します。平成二年三月、国の重要文化財に指定され、建築に関する棟札(十二枚)も附属指定となっています。これらの棟札から、以前は茅葺で風雨にさらされていたことが分かっています。

今月のレシピ

きりたんぽのおいしい季節になりました。今月はきりたんぽと相性の良い「大根の酢のもの」を紹介します。箸休めにどうぞ。

大根のあわゆき和え



1人分エネルギー85キロカロリー

- 材料** (4人分)
- 大根 …………… 300g
 - 長いも …………… 40g
 - オクラ …………… 5本
 - なめこ …………… 50g
 - 鶏ササミ …………… 2本
 - みかん缶 …………… ¼缶
- 作り方**
- ①大根は皮をむいておろし、ザルに入れて軽く水気をきる。
 - ②長いもはすりおろす。
 - ③なめこはゆでて、水気をきっておく。
 - ④オクラは塩もみしてゆでて、冷水にとり小口切りとする。
 - ⑤鶏ササミは筋を取りAで蒸し煮する。冷めたら手で細かくほぐす。
 - ⑥みかんは缶からだし、汁気をきっておく。
 - ⑦①～⑥をBで和える。
- A** { 塩 …… 小サジ½
酒 …… 大サジ4
- B** { 酢 …… 大サジ4
砂糖 …… 1½
塩 …… 小サジ½

大根にはジアスターゼという消化酵素が含まれており、消化を助けるといわれています。また「酢のもの」には辛みが少ないほうが合うので、葉に近いほうを使うと良いでしょう。