



忠犬シロの伝説

ろう けん じん じゃ 老 犬 神 社



鹿角市との境、十二所地区葛原集落。この集落の西北の山腹にある鳥居から5分程度急な山道を進むと、うっそうとした杉木立に囲まれひっそりと立つ「老犬神社」が姿を現します。集落の人々が忠犬シロの霊を慰めるために建立したと伝えられており、忠義な犬を祭る全国的にも珍しい神社です。

この神社には〈約250年前、三戸城内(現・青森県三戸町)に迷い込んで捕らえられたマタギの定六は、全国どこでも狩りができない「天下御免」の巻物をその日に限って忘れてしまっていた。主人を助けようとした秋田犬「シロ」がその巻物を届けた時には、定六はすでに処刑された後だった。シロが城の方をにらみ、時を忘れたかのようにほえ続けると、間もな



市内には、犬にまつわる神社として老犬神社のほか矢立地区長走集落の多茂木神社があります。さらに、秋田犬会館、忠犬ハチ公生家などの観光スポットも多くあります。山々の桜を楽しみながら、犬をテーマに「犬都・大館」を散策してみませんか。



く三戸に大地震が起き、みんな死んでしまった。その後、定六の妻とシロはさすらいの旅を続け、葛原集落で亡くなった」という悲話

が伝わっています。

忠犬ハチ公と違い、同じ秋田犬の忠犬シロはあまり知られていません。しかし、毎年4月17日には集落のかたなどがこの老犬神社に集まり、シロの霊を慰める祭典を行っています。

今月のレシピ

やわらかい春キャベツを使っての一品。さくっとした歯ざわりを楽しんでみませんか。

あま ず あ 野菜の甘酢和え



1人分エネルギー70キロカロリー

- 材料** (4人分)
- ・キユウリ……1本
 - ・キャベツ……200g
 - ・セロリ……1/2本
 - ・塩……小さじ1
- 作り方**
- ①キユウリは4cmの長さに切り、4つ割りにする。
 - ②キャベツは5cm角に切る。
 - ③セロリは筋を取り、4cmの長さで5mmの厚さに切る。
 - ④赤トウガラシは種を取り、小口切り。
 - ⑤ボールに①②③④を入れ塩を振り、軽くもんで20分程休める。
 - ⑥小鍋にAを入れ火にかけて熱する。
 - ⑦⑤の野菜の水気をよく拭き取り、⑥の熱いごま油とBを入れよく混ぜる。
- ※好みで、塩味が足りない時は塩少々加える。
- A** 赤トウガラシ……1本
ごま油……大サジ1
- B** 砂糖……大サジ2
酢……大サジ3

一口メモ
キャベツは胃によい食品といわれ、胃かいらの予防や胸やけにも効果があるといわれています。生で食べるとより効果的です。