



大館盆地の目印



たっ 子 もり
達 子 森

大館盆地の南東、二井田地区と比内町との境に達子森があります。標高はわずか207mですが、広々とした平地にある独立峰として、大館盆地のほとんどの方角から望むことができ、「比内のヘソ」と言われてきました。

この山の地質は硬い石英安山岩で、長年にわたり河川や風雨によって周囲の軟らかい土地が浸食され残丘として取り残されたものと考えられています。周辺地域では、八郎太郎が湖をつくるため山を運んでいく途中置いて行ったとか、弁慶が背負ってきたなどの伝説が語られています。

山頂には薬師如来をまつる薬師神社があります。旧暦4月8日の例大祭には、多くの参拝者で賑わい、最近では「イタコの口よせ」



薬師神社

大館盆地に臥牛^{がまゆ}のように横たわる達子森。古くから旅人の目印として、また信仰の対象として親しまれてきたこの山を訪ね、「ふるさと探検」をしてはいかがでしょうか。

も行われています。また、家族が亡くなった時、初七日または三十五日以内に故人の写真や日常使用した品をここに奉納し、故人のめい福を祈るという習わしがあり、境内にはこれらの品を納めているお堂が建っています。

比内町の薬師荘側から、整備された道を登ると約20分で頂上に到着。木立の間からは大館盆地の穀倉地帯が開け、眼下にはニプロ^(株)や今年操業を開始した菱山製薬^(株)の大規模な工場など大館の産業を支える広大な工業団地を眺めることができます。



眼下に広がる工業団地

今月のレシピ

肉みそと
野菜のそうめん



1人分エネルギー 503キロカロリー

夏バテ予防のために、肉や野菜をバランスよくとりたいたいものです。今回は、肉みそと野菜をたっぷりのせたボリュームのあるめん料理を紹介します。

作り方

- ①なべに油を入れて熱し、ニンニク、ショウガ、玉ネギのみじん切りを入れてよく炒める。これにひき肉を加えて肉の色が変わるまで炒める。
- ②①にAを入れて煮る。煮立ったら火をやや弱めてBを加え、とろりとなるまで煮詰める。
- ③キュウリとネギは千切り、カイワレダイコンは根元を切る。これを冷水にさらし、水気を切る。
- ④そうめんはゆでて、流水で洗ってぬめりをとり、水気を切る。器にそうめんを盛り、めんつゆをかけ、水をのせる。

材料 (4人分)

- ・そうめん(干し) 300g
- ・豚ひき肉 200g
- ・ニンニク 1 かけ
- ・ショウガ 20g
- ・玉ネギ 100g
- ・油 大サジ 1
- ・A {
 - 酒 大サジ 2
 - 水 130cc
 - みりん 大サジ 2
- ・B {
 - みそ 50g
 - しょうゆ 大サジ 1
 - こしょう 少々
- ・キュウリ 1本
- ・カイワレダイコン ½ ケース
- ・ネギ 40g
- ・めんつゆ(かけめん用に薄めたもの) 200cc

一口メモ ひき肉は一度ゆでてから使うと、余分な脂を取り除くことができます。お好みで、鶏ひき肉に変えてもいいでしょう。