

# 老神社と境地区

## 御祭神 猿田彦命

老神社は、垂水市牛根境の中心の山手に鎮座されています。老神社には猿田彦命（さるたひこのみこと）が祀られており、1668年（寛文8年）に現在の場所へ建立されたと伝えられています。

猿田彦命は、日本古来の皇祖神「天照皇大御神」の孫である「瓊瓊杵尊」「霧島神宮の御祭神」が、天の国から中津国に降りてこられるとき、途中の天之八街（天と地の別れ道）まで迎えに行かれ、中津国の道案内として、高千穂の峰まで先導役を勤められた神様です。この天下りは別名「天孫降臨」と言います。また、瓊瓊杵尊が降臨の時、お供

の神様の一人である「天宇受売命」後に「猿女の君」（芸能の神様）と結婚されました。

猿田彦命のルーツは、国津神で伊勢（三重県）の土着の神様、田を守る神様で稲作の神様、伊勢にいくための道中の安全を守る神様、村の境や峠にある「道祖神」などと云われています。三重県伊勢市の町中には「猿田彦神社」が在ります。

## 牛根境地区の言い伝え

境地区では昔、多くの大災害があったと言われ、神社も火災に遭い残念ながら昔の品物は失われ古い物は残っていません。そして、御祭神が猿田彦命の名前



▲御神木「もがせ」

からなのか「境地区に猿が姿を現す時には、必ず火事が起こる」と言われていました。その為なのか、猿を見たら「猿がお出になられた」と、言いながら、それぞれの地域内で、各家から米・銭・食べ物等を持ち寄り「ひのかんこ」（火の神講）と言って一緒に食べながら会合をして、お互いに戒め合っていたそうです。「ひのかんこ」は、昭和61年頃、婦人たちが集まって行われたのが最後と思われまます。

また、毎月23日は「神様が、浜下りをされる日」と言われ、神社から海岸までの家庭には「犬を飼ってはいけない」と、言い伝えられ、近年まで犬は飼われていなかったそうです。



▲老神社

（老神社社主・隈元信）

## 御神木「もがせ」

神殿の後ろにある御神木「もがせ」（ホルトノキ）は、鹿児島県指定の樹木医が調べたところ、樹齢約600年を越すと思われ県内でも珍しいものということでした。

## 最後に

猿田彦命は、「みちびき・みちひらきの神様として、人生の岐路に立った時、人生の道を開いてくださる」と云われています。人生の道に迷ったとき、少し立ち止まって、参拝に足を運んでみてはいかがでしょうか。

## SECOND SEASON

# 食改キッチン

Healthmate recipe of this month  
**未来の食改さん募集中**



地域の食育アドバイザー「食改さん」として、一緒に活動しませんか？現在、食改さんの養成講座である「栄養教室」の受講生を募集しています。詳しくは、34ページをご確認ください。

### 今月のレシピ

## 梅ジャム



- 【材料】
- 完熟梅 / 1kg
  - グラニュー糖 / 400g 程度
  - 焼酎（お好み） / 大さじ1程度
  - 酢（お好み） / 大さじ1程度

梅ジャムを作る際は「完熟梅」を使用するのがポイントです。また、③のゆで汁に、お好みでザラメや黒砂糖を加えて煮立て、氷で割ると梅ジュースになり、④の「種の部分」に黒砂糖を加え、弱火で煮詰めると、種のまわりの果肉まで美味しく食べられる「梅種のお菓子」に変身します。梅の主成分であるクエン酸には、疲労回復効果が期待できます。暑くなるこれからの時期に、今が旬の「梅」を丸ごと使ったレシピ、いかがでしょうか？



①梅は洗い、ヘタ、傷んだ部分は取り除く。

②梅の重さの1.1倍量の水を鍋に入れ、水から茹でる。



③沸騰後、2分程したら火を止め、ザルに優しくあげる。

④③の梅は、しゃもじやマッシャー等で果肉と種の部分に分ける。



⑤④の果肉のみ鍋に戻し、グラニュー糖を少しずつ入れながら混ぜる。

⑥30分～40分程度、弱火で、練りながらトロットと煮詰まったら・・・ ※最後に焼酎と酢を入れても美味しいです。

## 梅ジャムの完成です！



【全体量】  
 エネルギー 1833kcal  
 食塩相当量 0g

