

荒人神社の祭神 『中馬左衛門尉重頼』

中馬左衛門尉重頼

皆さんは、水之上の高城ゴルフセンターの裏山にある『荒人神社』をご存じでしょうか？

祭神は、中世の国人伊地知氏の家臣（**皇山重忠次男**）『中馬左衛門尉重頼』で幼名を荒五郎と言ひ、大変勇猛な武将だったと伝えられています。

中世（鎌倉〜室町時代）の垂水は伊地知氏、肥後氏、石井氏、梶原氏、中俣氏などの国人たちが覇権を争った時代でした。伊地知氏はもと平姓秩父氏良文流の子孫で、武蔵秩父中村郷に居住し、源義家に従い『後三年の役』で手柄を立てたとされています。応永19年（1412年）に垂水に移ってきて、本城を中心に

この地を治めました。高隅山系一峯の白山神社や海瀉の菅原神社の建立も、伊地知氏によるとされています。

鎌倉幕府の有力御家人『皇山重忠』もこの一族から出ていて、源平合戦一ノ谷の戦い（**鶴越の逆落**）では馬を背負って坂を降りた剛力無双、しかも眉目秀麗な姿だったと伝えられ大河ドラマ『鎌倉殿の13人』では、イケメン俳優が演じていますね。

さて、今から五百年前の大永2年（1522年）に、伊地知氏が高城の肥後氏（平清盛の子孫）を攻めました。皇山重忠の子孫である中馬左衛門尉重頼もまた力量衆を超え、長さ193cm、重さ3.5kgの長刀を用いて参戦しますが、上之宮出發を敵の者が知らせたことで、高城方は守りを固



▲現在の荒人神社

荒人神社の現在

えられています。重頼の荒ぶる魂はやがて地域の守り神となり水之上の人々から『ウブスナさあ』と呼ばれ信仰されています。

この度、建立五百年を機に古くなったお社の建て替えが行われました。工事に携わった皆さんは故郷を思い、雨の日も猛暑の日も心を一つにして作業をしました。

春真つ盛り、きれいになった荒人神社を訪ねてみませんか？

【参考文献】
『垂水市史（上巻）』
『ふるさと歴史（垂水市水之上編）』
中島信夫 著

【取材協力】
中馬吉昭（中馬家第36代当主）
川上雅樹（手賣神社宮司）



▲荒人神社のご神宝（長刀）

（垂水市文化財保護審議会委員・水口光則）

SECOND SEASON しょっかい 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month
食改さんをご紹介



小山いつよさん、小村佐和子さん

今月のレシピ 軽羹



【材料】（18個分）

- 卵白 / 2個
- かるかん粉 / 250g
- 長いも / 250g
- 上白糖 / 250g
- 水 / 120g
- あんこ / 180g

軽羹は、かるかん粉、山芋（長いも）、水を使って作る鹿児島県の郷土菓子です。

生地を蒸した後のほうが軽くなるので「軽羹」と名付けられたともいわれています。

「かるかん粉」は米の粉を荒く挽いたものですが、「上新粉」でも代用できます。かるかん型も、小さめの茶碗や、プリンカップ等でも代用可能です。

今月のレシピを調理したのは、
井川嘉代さん、海元 民枝さん



① 長いもの皮をむき、輪切りに切る。



② 長いも、上白糖の半分、水をミキサーにかける。



③ ボウルに卵白と残りの上白糖を入れ、ハンドミキサーで角が立つまで泡立てる。



④ ③に②を混ぜ合わせ、ふるいにかけてながら、かるかん粉を入れ、ざっくりと混ぜ合わせる。



⑤ あんこを18等分に分け、少し平べったく丸める。



⑥ 水で濡らした容器に④を流し入れ（容器の2/3量が目安）、⑤のあんこを入れる。



⑦ ⑥のあんこが隠れるように、少量の④をさらに加える。



⑧ ⑦を蒸気があがった蒸し器で、10分～13分間強火で蒸す。



⑨ 氷水をはったバットに⑧を取り出し、荒熱を取れば...



食改完了

【1個あたり】
エネルギー 128kcal
食塩相当量 0g



▲レシピ動画はこちら