

# 垂水の

# 「田の神さあ」

## 「田の神さあ」にすがる思い

島津氏が治めていた三州(薩摩、大隅、日向)には、今でも田畑の畦などに「田の神さあ」が鎮座しています。「田の神さあ」は豊饒の神様であり、農民たちの農作物、特に米が豊かに実るようにとの願いが込められています。

ため、垂水島津家も約50年かけて、寛保元(1741)年には「よめじよ川」用水を完成し、約200haの水田を開発しました。

往古よりの火山噴出物に覆われた薩摩藩では、米の生産は並大抵の苦勞ではありませんでした。

さらに、薩摩藩は、農民には門割制度により連帯責任を負わせ、厳しく年貢の納付や公役(労務提供)を行わせました。このような背景から作物、特に米の出来、不出来はとりもなおさず、農民にとっては生命に関わる問題でした。

徳川時代に入ると、貨幣経済の波に飲み込まれ、財政基盤である主要作物の米を増産することが至上命題となってくるのです。その

栽培技術が現在ほど進んでいない当時、風水害や虫害など自分たちの力の及ばないものに対して「田の神さあ」にすがったことは容易に想像できます。

## 垂水にある「田の神さあ」

「田の神さあ」は、旧薩摩藩領内で約1800体以上あるとされています。垂水には新城の神貴神社境内のものから牛根の深港まで計14体があり、「一番新しいのは水之上の平成の「田の神さあ」です。

原田の「田の神さあ」の台座には「天明二壬寅十一月吉日」と刻まれています。桜島の安永大噴火の3年後です。時の垂水領主・島津貴澄はその漢詩に「山川は旧里に迷い田野は荒台に接す」と、火山灰を含んだ泥流や土石流の被害を記しています。農地の復旧途上であることを思うと、この「田の神さあ」に託した人々の願いが痛いほど伝わってきます。

協登の「田の神さあ」の農夫型の頭頂部や顔面は激しく傷ついています。地域の方々には「おねっ(百日咳のこと)の神さあ」としても位置付けられており、昔は子どもが百日咳にかかると、火吹き竹を供えつつ、「田の神さあ」の頭をこんこん叩いて回復を祈ったという事です。

野久妻の鎮守神社拝殿にある「とつかぶいさあ」は、自然石に藁苞をかぶせてあり、「田の神さあ」の原型との説もあります。身近にある「田の神さあ」は、農作物の豊饒祈願はもちろん、地域によっては子孫繁栄、家内安全、亡くなった子どもたちの供養、病氣退散など、当時の人々の力ではどうにもならないものを背負っているようです。



▲牛根麓地区の田の神さあ

【参考資料】『鹿児島県の歴史(山川出版)』(2011年3月30日発行)

(垂水市文化財保護審議員・瀬角龍平)

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



中瀆 文子さん、脇田 ノリ子さん

### 今月のレシピ

#### 鮭と青梗菜のクリーム煮

今月のレシピを調理したのは、石野 勝子さん、岩元 ナリ子さん



#### 【材料】(4人分)

- 塩鮭 / 1枚
- しょう / 少々
- 薄力粉 / 大さじ1
- 青梗菜 / 3株
- 長ねぎ / 1本
- きくらげ(千切り) / 10g
- バター / 30g
- 薄力粉 / 大さじ1
- 牛乳 / 500ml
- コンソメ / 小さじ1

青梗菜たっぷりのクリーム煮です。お好みで鮭を4枚に増やすのもおすすめです。

※鮭4枚の場合

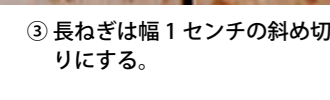
【1人分あたり】  
エネルギー 256kcal  
食塩相当量 1.8g



① 塩鮭は3~4等分に切りAをまぶす。



② 青梗菜は4cmの長さにきり、株の部分は縦4~6等分のくし切りにする。



③ 長ねぎは幅1センチの斜め切りにする。



④ きくらげはぬるま湯で戻す。



⑤ フライパンにバターを中火で熱し、①と青梗菜の株の部分を入れて両面焼きつける。



⑥ 残りの野菜を加えて、さっと炒める。



⑦ 薄力粉を全体に少しずつ振り入れて、粉っぽさがなくなるまで炒める。



⑧ 牛乳とコンソメを⑦に少しずつ加える。



⑨ 全体にとろみがつくまで煮込み、器に盛り付ければ・・・



## 食改完了

【1人分あたり】  
エネルギー 198kcal  
食塩相当量 0.9g