

切目王子神社と皇女の伝説

切目王子神社

椋原西ヶ崎「椋原漁港」の入口、北側海岸沿いに鎮座されている切目王子神社は、明治四十二年八月十日に浜平地区に鎮座されていた「宮迫神社」と「臼崎神社」が合祀した神社です。

切目王子神社は、椋原の産土神として崇拝され、第二次世界大戦中は、昭和十九年にこの地区へ垂水海軍航空隊が開設され「シンガホキ」入口に移され、その後「椋原小学校校庭西隅」に移され、終戦を迎えた頃に、戦後の台風で社殿が倒壊した為、椋原地区民有志の努力によって戦前の社地へ復帰し、再建されて現在に至っています。



▲現在の切目王子神社

また、神社の南側には、恵比寿様が祀られています。恵比寿様は海の神様で、右手に釣り竿、左手に鯛を抱えており、「福德の神様」「航海・漁業の神様」として全国の人々に親しまれています。

天智天皇の皇女の伝説

切目王子神社の御祭神は天智天皇の皇女です。昔から云い伝えられている伝説をご紹介します。

昔、薩摩半島西端のとある海岸に一人のお姫様とその母が住んでいた。母はかつて高貴な方だったが、家を追われ、隠れ住み、村人たちは誰一人その素性を知る者はなかった。

姫は十一、二才になると、美しく、気品ある人に成長した。いつも白足袋を履いていたので、姫の美しさをねたんだ村娘達は、「白足袋に何か曰くがあるに違いない」と難癖をつけ、姫の素足を見ようと上手く遊びに誘い、水浴びに嫌がる姫の白足袋を無理やり脱がした。姫の真っ白な足の指は六本あった。この噂はたちまち村中に広がった。当時、体の不自由な者は船に乗せて海に流す残酷な決まりがあった。姫は母と別れ、好物の食物を沢山詰め込んだ舟に乗せられ、沖の方へ流れていった。

下大隅の沖で、釣りをしていた漁夫は、何かが流れ寄って来ることに気づいた。近くで見ると、それは蓋

がしてある舟だった。開けてみると、中には美少女が眠っていた。漁夫は驚き、どうするべきか悩んだが、この舟を浜まで引いて帰ることにした。たちまち者は人だかりになり、姫の美しさに一同は思わず平伏し、「大事に取り扱わねばなるまいぞ」と一軒の宮を造り、住んでもらうことにした。この事が世間の噂になり、やがて姫の母の耳にも入り、涙を流し喜んで、その後、姫のいる村の代表者が母を迎えに来てくれ、親子は無事再会し、平和に暮らした。

三年目のある日、姫親子を貴人の使者の大舟が迎えに来た。村人達は姫との別れを惜しみ、宮居に遺る形見の品を崇めて、切目王子神社（オジンドン）として末の世までも祀ることとした。

姫の母は、牧間神社の祭神となつた御方であるといい、また、貴人は天智天皇たといひ伝えられている。○第三十八代天智天皇Ⅱ中大兄皇子（六二六年〜六七二年）

【参考資料】『垂水市史料集（三）』垂水市教育委員会（昭和五十六年発行）
（垂水市文化財保護審議員・隈元信）

SECOND SEASON

しょっかい 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month
今月の食改さん



中濱 文子さん、松元 照美さん

今月のレシピ

里芋のエビあんかけ



【材料】（4人分）

- 里芋 / 600g
- えび（無頭殻つき） / 150g
- しめじ / 1/2パック
- カイワレダイコン / 3g

◎混合だし汁

- 水 / 700cc
- ▲ □だし昆布 / 10g
- かつお節 / 30g

◎調味料

- 砂糖 / 小さじ2
- ▲ □醤油 / 小さじ1
- 塩 / 小さじ3/4弱

◎水溶き片栗粉

- 水 / 小さじ1
- ◎ □片栗粉 / 小さじ1/2

里芋は高血圧予防に効果的な「カリウム」を多く含み、ぬめりの成分である「ガラクトン」は免疫力を高めてくれる効果が期待できます。



① 里芋は皮をむき、同じ大きさに切る。

③ しめじは、石づきを切り落とし、さっと洗い、ほぐす。

② ①を分量外の塩でもみ洗いし、5分位下茹でし、水気をきる。



⑥ 煮立ってきたら、落とし蓋をし、弱火で竹串がスッと入るくらいまで煮る。



⑤ 鍋に里芋、▲の混合だし汁、◎の調味料を入れ、中火で煮る。



④ えびは殻をむき、背ワタをとる。水で洗い、水気をふき、荒く刻む。



⑨ 里芋に◎をかけ、お好みでカイワレダイコンを散らせば・・・



⑧ ⑦の煮汁に、◎の水溶き片栗粉でとろみをつける。



⑦ ⑥にしめじ、最後にえびを入れ色が変わったら火を止め、里芋を取り出す。



【1人分あたり】
エネルギー 126kcal
食塩相当量 1.6g

食改完了