

# 残しておきたい 狭山の風景 ⑨



題字・童絵・文/池原昭治氏

## 八幡神社の鹿子舞(入間川地区)

9月中旬には、「八幡神社の鹿子舞ししまい」が行われます。市内に残る「獅子舞」の中で、ここだけ「鹿子舞」と書きます。これは明治政府の神仏分離政策で、獅子は仏教に属するととがめられた際に、「獅子ではなく鹿子である。鹿は神のお仕えである」と答え、それ以来、鹿子舞と書くようになったといわれています。

鹿子舞は、天満天神社、子ノ神社、清水八幡宮、諏訪神社、長栄寺、白山神社などを道中して、人々の健康と世の安泰を願い、舞うそうです。



※令和元年は、9月14日(土)と15日(日)に奉納されます



### 編集後記

8月号から表紙の湯のみの色が変わったことにお気づきでしょうか。「何月号か見分けが付かない」という声にお応えするためです。気になることがあればぜひ、ご意見をお寄せください。①

取材で訪れた中央児童館の天体観望塔は高台にあり、普段とは違った狭山の風景が望めました。隣接する稲荷山公園の見晴台から眺める秩父連山も絶景ですよ。ぜひ足を運んでください!②

「お諏訪さまのなすとっかえ」、「広瀬浅間神社の火まつり」取材しました。夏の暑さより熱い皆さんの思いが、地域の伝統を次の世代に受け継いでいくのだと実感しました。③



### 材料・4人分

- 小松菜1束 ●油揚げ1枚 ●干し桜エビ10g
- ユズ少々
- A ●だし汁1カップ ●薄口しょうゆ大さじ1
- みりん大さじ1

### 作り方

- ①小松菜は洗って根元を切り落とし、4~5cmのざく切りにする
- ②油揚げを長さ3~4cm、幅5mmに短冊切りする
- ③鍋にAと干し桜エビ、②を入れて強火で煮る
- ④煮立ったら①を加えて、ひと煮立てして火を止め、そのまま冷まして味を含ませる
- ⑤食べる直前に温める
- ⑥針ユズを天盛りにする

※狭山市産の小松菜を使用しました。小松菜はカルシウムが豊富に含まれており、骨粗しょう症の予防に効果が期待できます

広報さやまへのご意見・ご感想は  
はがき・メール・FAXで広報課へ



〒350-1380  
狭山市入間川1丁目23番5号



koho@city.sayama.saitama.jp



TEL 04-2953-1111  
FAX 04-2953-1117

公式  
ホームページ



公式  
フェイスブック



公式  
ツイッター



公式LINE@  
ID:@citysayama

