

むかしばなし

半田お安御前縁起の一説

朝日がさせば池田まで、夕日となれば岩津まで影がさしたという、そしてその切株は二四平方メートルあったというのは美馬郡半田町(現つるぎ町半田)蔭ノ山にあった大クスであった。

蜂須賀至鎮は、豊臣秀吉が朝鮮征伐に出陣するための大船建造の命をうけて、この大クスを伐り倒すことにした。村人たちはこの大クスに山の主として、春秋の祈りをささげ、平家の落人の家に生まれたお安姫は、人目をさけて黙々と祈っていた。

太守の命である。いよいよ伐り倒すことになって、最初にオノの一撃を加えたとき、ものすごい地鳴りとともに大地が震え、黒雲にわかにかげえにひろがり、空は暗黒となり、烈風、豪雨、飛電しきりであった。木こりたちは逃げさった。翌朝みると何もなかったように傷口が癒えていた。

奉行はお安姫の力を借りて、とうとう伐り倒すことができた。十七万六千石の威勢で、奉行のサイハイで、音頭勇ましく引出しにかかったが、大クスはびくともしない。「お安姫にたのめ」とまたもその力にすがり、お安が手綱にふれるとすると運ばれたそして大船は建造された。

お安はその時大クスの精をうけて身ごもっていたが、月満ちて難産に苦しみ、地藏菩薩に祈念して安産したという。

ここにお安御前をまつり、姓婦が祈念すると安産できるというので、旧三月二十四日の大会式には、遠近から姓婦が雲集するから俗に腹ボテ市と呼ばれる。

これはいろいろと伝えられるお安御前の伝説の一つで、お安御前が昇格した安寺が、縁起として流布しているものである。

横山春陽 著「阿波名木物語」より

[パンづくり]

直径8~9cmのもの4個分

☆材料☆

酵母液120~130ml

強力粉200g 塩小さじ1/2

砂糖ひとつまみ

トピック用無塩バター

5mm角 4つ

①強力粉、塩、砂糖を入れたボールに、酵母液を少しずつ注ぎ入れ、ひとつにまとめる。まとまったらなめらかになるまでこねる。

②ボールに入れてラップをかけ、暖かいところに置き、2~3倍くらいのおおきさになるまで発酵させる(一次発酵・6~8時間)

③生地を4分割して丸め直す。ボールをかぶせ休ませる(ベンチタイム・20分)

④生地を底に集めるようにして丸め直しとじ目を下にして、オーブシートを敷いた天板に並べる。

⑤固く絞った布巾をかけ暖かいところで発酵させる(2次発酵・40~80分)

⑥2倍くらいのおおきさになったら、真ん中にキッチンばさみで十字に切り込みを入れ、バターをのせる

⑦210℃に温めたオーブンで焼き色がつくまで15分ほど焼く。



天然酵母でパンづくり

◇材料◇

柚子 中1個、砂糖 大さじ1

水(湯冷まし)適量



ご家庭でパンづくりをされる方も増えていますが、パンづくりに必須なのがイースト菌などのパンをふくらませる菌。これも、ご家庭でも簡単に手作りできるってご存知ですか？

今回はいただいた無農薬の柚子で、天然酵母起こしにチャレンジ！

20~30℃くらいの温度が保てる環境があれば、身近な果物やお野菜でも簡単に酵母が作れます。自分で作った酵母で焼いたパンは、味わいもひとしお。どうぞお試しあれ^^



1.【一日目】熱湯消毒して冷ました瓶に、軽く洗って適当な大きさに切った柚子と、柚子が浮くくらいの水(湯冷まし)を入れます。

2.【二日目】1日に2,3回ふたを開け、空気を入れかえます。瓶を振って新しい空気をよく混ぜこんであげましょう。

3.【三日目】蓋をしたまま振ってみて、しゅわしゅわしてきたら発酵が進んでいるあかし！また、2,3回ふたをあけて瓶を振り新鮮な空気を入れましょう。



4.【四日目】すっかり発酵しているのが確認できたら、茶こしで液を漉します→柚子酵母液の出来上がり！これを小麦粉などの材料に混ぜ込んでパンを作ります。市販のものと違って、発酵に時間がかかりますが、待つ時間も、のんびりじっくり楽しんでくださいね。

↑【おまけ】左から、発酵液、ヨーグルトを入れてパワーアップさせたもの、更に小麦粉を入れてパン種にしたもの。どれでも美味しく焼けます♪ 9