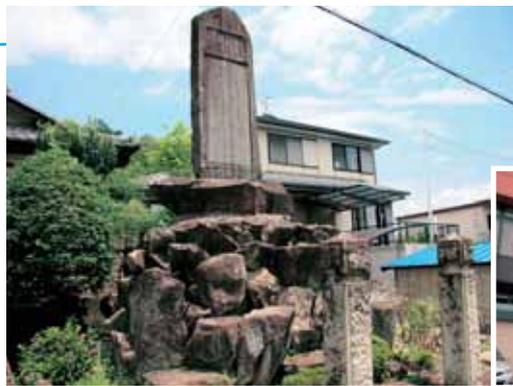


## みどころいっぱい・西脇 ふるさと探訪

### 94 東田経吉功德碑 (野村町)



▲「永く雄風を仰ぐ」と記された東田経吉功德碑



▲旧重春村役場跡(現みのり農協)



とうだつねきち  
東田経吉が重春村村長に就任したのは、明治30年(1897年)で31歳のときでした。それから昭和8年(1933年)に現職のまま死去するまでの36年間、村長を務めました。

経吉の功績の一つは鉄道の整備でしょう。大正2年(1913年)に加古川～西脇間に播州鉄道が開通。彼の尽力で当初予定のなかった野村駅の設置が開通

の2日前に決まりました。また、税金も郡内の他町村に比べて1割安く、教育面でも教室や教員の増加を図りました。

この功德碑は、彼の死後、昭和10年(1935年)に除幕されたもので、撰文は彼の学友で当時の兵庫県町村会長、篠山町長古川岩太郎によるもので、題額には「永く雄風を仰ぐ」と記されています。

## 今月の旬菜レシピ

### モロヘイヤとオクラの 山形風だし



北はりま旬菜館の「旬野菜。を使ったレシピをお届けします。

#### 【材 料】 (3~4人分)

- モロヘイヤ…………… 1/3束
- オクラ…………… 4本
- キュウリ…………… 1本
- ナス…………… 1本
- ミョウガ…………… 2本
- 大葉…………… 5枚
- おろしショウガ…………… 適量
- めんつゆ…………… 50cc
- 塩…………… 小さじ1

#### 【作り方】

- ① キュウリとナスは5mm角にみじん切り、塩を加え15分程度あくを抜く。
  - ② あくの抜けた①を水洗いし、よく水を切る。
  - ③ モロヘイヤ、オクラはさっとゆでて細かく切る。
  - ④ ミョウガ、大葉をみじん切りにする。
  - ⑤ すべての野菜をボールに合わせ、おろしショウガとめんつゆを加えよく混ぜる。
  - ⑥ 冷蔵庫で冷やし、味がなじめば完成♪
- ※ ご飯や冷たいめん類、冷奴などにかけてお召し上がりください。  
※ 長芋や納豆、めかぶなどと合わせれば、さらにネバとろアップ!



とうがらし  
伏見甘長とうがらし・万願寺とうがらしは、京都で古くから栽培されてきた京野菜として人気の野菜です。どちらも肉質が柔らかく辛味の少ない甘味種で、炒め物や揚げ物、焼き物など幅広く活用できます。食物繊維やビタミンCが豊富で、血液をサラサラにする効果があるといわれています。

## 西脇の自然

第473回

### オモダカ (おもだか科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



休耕田や浅い溝などで見られます。

正月のおせち料理に欠かせないクワイはオモダカの変種で芋が大きく、芋の小さいオモダカは食用になりません。

「葉の形が矢尻の形をしていて、力強く立ち上がっている姿が武家の好みにぴったりしたのでしょうか。戦国時代に入るとオモダカの意匠が鎧や羽織に、陶器や漆器などにも使われるようになりました。」と白州正子さんが書かれています。

また、水草であることからか建物の欄間や臺股にも用いられていますが、火災を防ぐまじないの意味でもあるのでしょうか。