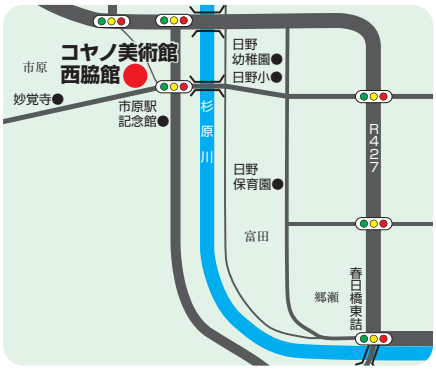
みどころいっぱい・西脇 ふるさと探訪

95 コヤノ美術館西脇館〔旧藤井家住宅〕（市原町）

▲コヤノ美術館西脇館（旧藤井家主屋）

▲コヤノ美術館西脇館外観



旧JR鍛冶屋線の市原鉄道記念館北側に、コヤノ美術館西脇館（旧藤井家住宅）があります。その主屋が、市内では旧来住家住宅に次いで２件目の、国登録有形文化財に登録されることになりました。

藤井家は、播州鉄道発起人の一人である藤井茂兵衛や日野村村長を務めた藤井滋吉を輩出したこの地域の名家です。

旧藤井家住宅主屋は、瓦葺の近代和風建築で、明治23年（1890年）建築の棟札が残っています。

表門を入り正面に主屋、その奥には大正時代建築のモダンな洋館と、昭和初期の客棟や土蔵があります。それぞれの時代を反映する建物が同じ敷地内に並ぶ貴重な屋敷となっています。

※毎週土曜日・日曜日のみ開館。

今月の旬菜レシピ

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。

ナスとししとうの簡単揚げ浸し

【材　料】（2人分）

ナス	2本
ししとう	6本
ミョウガ	1個
大葉	2本
おろしショウガ	適量
サラダ油	大さじ3
めんつゆ	100cc
塩	少々

【作り方】

① ナスはししとうの大きさに、ししとうはへたを取り破裂防止に包丁の先や竹串で穴を開けておく。
② 皿に①を並べ塩少々とサラダ油を絡めてラップをかけ、電子レンジ(500w)で約3分間加熱する。
（時間は火のとおり具合で調整してください。）
③ レンジから出したら、余分な水分と油を捨てて、めんつゆを加える。
④ 冷蔵庫で30～40分間よく冷やす。味がよくなじむように1、2度裏返す。
⑤ 冷えて味がなじんだら、器に盛り、ミョウガ、ショウガ、大葉を添えて完成！

※ お急ぎの時は冷凍庫で冷やして時間短縮。もちろん冷やさなくてもOK！

イチジク
イチジクの入荷が始まりました。イチジクは、不老長寿の果物と言われるほど、栄養価の高い果物です。食物繊維のペクチンを含み腸の働きを活発にするため、便秘に効果があると言われています。また、イチジクに含まれる酵素は、消化作用を促進させるといわれています。ぜひ季節の味覚をご賞味ください。

西脇の自然 第474回

キクイモ（きく科）

西脇市動植物生態調査研究グループ

キク科の中では珍しく大きな塊茎（芋）を作る北アメリカ原産で、幕末の頃に渡来した帰化植物です。

塊茎はイヌリンという物質を多く含み、戦時中には広く栽培されて芋を加工し、アルコールや飴の原料にしたといいます。また、飢饉のときには救荒作物として利用したとも伝えられています。一方で、ブタの飼料とされることもあったそうです。

現在では栽培されることも利用されることもなく、放置されて空き地や堤防などに野生化しているのを見ることがあります。

まちのうごき（8月1日現在）　人口/43,171人（+2人）　男性/20,765人　女性/22,406人　世帯数/16,684世帯

発行／西脇市　〒677-8511 西脇市郷瀬町605 TEL.0795(22)3111 FAX.0795(22)1014
編集／総務部秘書広報課　西脇市HP／http://www.city.nishiwaki.lg.jp