

## みどころいっぱい・西脇 ふるさと探訪

### 96 石原城跡 (黒田庄町石原)



▲石原城があったとされる西光禅寺の裏手の山



▲見張り役が配置されたという通称「おかね山」



石原氏は、室町・戦国期の黒田庄で、黒田氏（黒田官兵衛を輩出）や村上氏と覇を競った有力な土豪といわれています。『黒田庄町史』によると、摂関家領の荘官であった石原蔵人入道寂任は、康永2年（1343年）には將軍足利尊氏に仕えていたとされています。また、初代石原城主の石原掃部助は、氷上郡高見城主の赤井氏とともに、

領地をめぐる争いの絶えなかった黒田治隆（官兵衛の兄）を滅ぼしたとされています。石原城は、西光禅寺の裏手にあったとされ、土塁状の遺構とみられる部分が残っています。一方、石原公会堂南にある小山（現在の薬師山）は眺望がよく、「おかね」さんが見張り役を務めたとされ、地域では「おかね山」とも呼ばれています。

## 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。

### かぼちゃプリン



- 【材 料】**
- カボチャ…… 正味200g
  - 牛乳…… 150cc
  - 生クリーム…… 200cc
  - 砂糖…… 70g
  - 卵…… 2個
  - 卵黄…… 2個
  - バニラエッセンス… 少々
  - カラメルソース
  - 砂糖…… 50g
  - 水…… 大さじ1
  - 熱湯…… 50cc

**【作り方】** ……

- ① カボチャを適当な大きさに切り、レンジで約5分柔らかくなるまで加熱し、皮をむいておく。
  - ② 鍋に牛乳と砂糖を入れて、沸騰させないように温める。
  - ③ ミキサーに卵と卵黄、生クリーム、①のカボチャを加えて混ぜ、続けて②の牛乳とバニラエッセンスを加えて再び軽く混ぜる。
  - ④ ③を裏ごしし、型に流し込み、湯を張った天板に並べ170℃のオーブンで30分蒸し焼きにする。
  - ⑤ 鍋に砂糖と水を加え加熱し、少し焦げて色づいたら火を止め、熱湯でのばしてカラメルソースをつくる。
  - ⑥ 冷蔵庫で冷やし、カラメルソースをかければ完成！
- ◎ カラメルソースの代わりに、食べる直前にグラニュー糖をまぶしてパーナーで炙って、プリュレ風のパリパリ食感もおすすめです。



**サツマイモ**  
秋の味覚の代表選手、サツマイモ。「鳴門金時」「むらさき芋」「安納芋」など品種も多数そろってきました。ビタミンCや食物繊維がとても豊富でヤラピンという成分には整腸効果もあると言われています。ゆっくり加熱することで、甘味成分の糖化が促進され甘味が増します。

## 西脇の自然

第475回

### コムラサキ (たてはちょう科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



幼虫はヤナギ類の葉を食べて育つために、よく見られるのはヤナギが生えている場所近くが多いようです。飛ぶのも素早く近づいて見るのは難しいようです。

花には訪れずクワガタやカブトムシと同様に、クヌギやヤナギの樹液を吸汁に来ます。また、腐りかけた果物や動物の糞にも来ているのを時々見かけます。

止まる時は翅を広げて止まります。光の当たり具合や見る角度によっては雄の翅の表面には美しい紫色の輝きが浮かび上がります。最近では見ることも少なくなりました。ヤナギが減ったせいでしょうか。