

みどころいっぱい・西脇 ふるさと探訪

97 塚口屋新四郎の供養塔 (塚口町)



▲塚口屋新四郎の供養塔



▲現在の塚口町



塚口町の共同墓地には、塚口屋新四郎の供養塔があり、同村の開祖として祭られています。

新四郎は大阪北浜の商人で、当地域の当時の代官である中村杓右衛門から開発の許可を得て、万治4年(1661年)に「塚口新田」の開拓に着手した人物とされています。当時は食糧事情が悪く、新田開発は江戸幕府にとって重要な政策でした。

「塚口新田」は下比延村に属する比延山の一部で、周辺の村々の入会地でした。新四郎は同地を無償で貸与され、開墾の実施と開墾後3年間は免租、4年目からの貢租の上納を約束していました。

寛文9年(1669年)に新四郎は病死。この供養塔は50回忌に当たる享保4年(1719年)に建立されました。

今月の旬菜レシピ

サツマイモと カボチャのグラタン



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】	(2人分)
サツマイモ	300g
カボチャ	300g
生クリーム	200cc
ピザ用チーズ	50g
ベーコン	2枚
バター	10g
砂糖	適量
塩こしょう	適量
ドライパセリ	適量

【作り方】

- ① サツマイモは皮をむき、一口大に切り5分程度水にさらす。カボチャは薄切りにする。
 - ② 耐熱容器に①を並べ、砂糖を軽くふりかけラップをし電子レンジで5~6分加熱する。
 - ③ 野菜に火が通ったら、適当な大きさに切ったベーコン・生クリーム・塩こしょうを加えてかき混ぜる。
 - ④ ピザ用チーズ・バターをのせ、オーブントースターか250℃のオーブンで5~6分加熱し、表面に軽く焦げ目がついたらパセリをちらして完成。
- ◎ 生クリームは容器に合わせてお好みで調節してください。
◎ さらに粉チーズやパン粉をトッピングして焼くとこんがりおいしいです。



山の芋
古くから、山薬と呼ばれ、滋養強壮食品として用いられ、根菜類の王様とされています。カリウム・カルシウムは、倦怠感やむくみに、消化酵素は胃腸の保護に、ネバネバ成分のサポニンなどの糖タンパク質は、胃の粘膜を保護しタンパク質を効率よく吸収する効果があると言われています。すりおろしてとろろはもちろん、揚げ物もおすすです。

西脇の自然

第476回

ムベ (あけび科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



花には花卉がなく、がく片の内側が紫色の美しい花が咲きます。秋には6cmほどの美しい実をつけますが、アケビのように口を開くことはありません。垣根に利用したり、盆栽作りにしたりする人もあります。

ムベは海岸性の植物で、今から一千万年ほど前にはこの地域が海辺であったことを物語っています。

西脇の最高峰、西光寺山の中腹から上にウバメガシの大群落がありますが、この植物も海岸性の植物で、海岸から40kmも離れた西脇にあることは非常に珍しく、市の天然記念物に指定されています。