

みどころいっぱい・西脇 ふるさと探訪

98 伊勢燈籠 (明楽寺町)



▲文政7年(1824年)建立の伊勢燈籠



▲燈籠の隣には大正14年(1925年)建立「創立百年記念」碑



お陰参りとは江戸時代に起こった伊勢神宮への大参宮運動のことです。60年周期で起こり、その年を「お蔭年」といいます。主人の許可や往来手形を持たず、「抜け参り」ともいわれます。

伊勢信仰が庶民の間に普及したのは近世初頭ですが、個人での参宮は費用負担が大きかったため、「講」を組織して費用を出し合いました。

明楽寺町には文政13年(1830年)のお蔭年に先立ち、文政7年(1824年)に伊勢講連中が建てた「伊勢燈籠」があります。加西郡の高室石を用い、石工は東高室村の久兵衛でした。明楽寺村の講は寿楽講と呼ばれ、今村安興が講元となり成立しました。伊勢燈籠は、昭和43年(1968年)の市道新設工事に伴って、北東に約10m移設されました。

今月の旬菜レシピ

ネギ塩山椒焼きとり & 赤ネギとワサビ菜のサラダ



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】 (4~5本)
 鶏むね肉…………… 1枚
 白ネギor赤ネギ…………… 1本
 A
 ごま油…………… 大さじ2
 塩…………… 小さじ1/2
 レモン汁…………… 大さじ1
 粉山椒…………… 小さじ1
 塩こしょう…………… 少々

【材 料】 (4人分)
 ワサビ菜…………… 2株
 赤ネギ…………… 2本
 鶏ささみ…………… 200g
 塩ワカメ…………… 100g
 ドレッシング…………… お好みで

【作り方】 ……ネギ塩山椒焼きとり

- ① 鶏むね肉は一口大に切り、塩こしょうで軽く下味をつけ、串にさしグリルで軽く焦げ目がつくまで焼く。
 - ② ネギをみじん切りにし、Aの調味料と合わせよく混ぜる。
 - ③ 焼きあがった①に②のネギ塩をのせればできあがり
- ◎ ねぎ塩は冷奴などにのせてもおいしいです。

【作り方】 ……赤ネギとワサビ菜のサラダ

- ① 鶏ささみはゆでて粗熱をとり、手で細かくさく。
- ② 塩ワカメを水でもどし、適当な大きさに切る。
- ③ 赤ネギを3cm程度の長さになり、千切りにし水にさらす。
- ④ ワサビ菜を適当な大きさにちぎり、器に盛る。
- ⑤ 鶏ささみとワカメ、千切りにした赤ネギをワサビ菜の上に盛り付け、お好みのドレッシングをかければ完成。

◎ ドレッシングは「ふらの和風オニオンドレッシング」がおすすめ(旬菜館で好評販売中)。



白ネギ・赤ネギ

ネギは古くから原産地の中国では、体を温め、疲労を回復する薬用植物として珍重されていました。特有のおいしさのものは、硫化アリルで、ビタミンB1の吸収を高める働きがあるといわれています。また、希少な赤ネギも入荷中！白ネギよりも生では辛く、加熱すると口当たりの良い甘みが変わるのが特徴です。

西脇の自然

第477回

オオハナワラビ (はなやすり科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



秋になると緑色をした栄養葉と胞子を付ける胞子葉を別々に伸ばす冬緑性のシダです。夏には枯れてしまいます。同じシダの仲間でも、ワラビは春に葉を広げ、夏に茂り、秋には枯れてしまいます。

一年中常緑のシダもたくさんありますが、秋から冬に鮮やかな緑色で元気な姿を見せてくれるのは珍しいです。明るい雑木林などでフユノハナワラビと混生しているのを見かけますが、数はフユノハナワラビほど多くありません。

オオハナワラビの方が大きくてがっしりとした感じなので、見分けることができます。