

みどころいっぱい・西脇 ふるさと探訪

100 多田城(多田構居) (黒田庄町田高)



▲多田城があったとされる場所付近



▲多田城跡発掘調査



『播陽古城記』に書かれている多田城は、江戸時代の地誌『播磨鑑』では多田構居と記された平地城館で、加古川を望む段丘端に築かれており、付近は「構江」と呼ばれています。

住宅が建設される際の平成7年(1995年)に、一部の発掘調査が行われ、堀状遺構や柵列、中世後半の須恵器・土師器・陶磁器・硯などが発見されました。

姫路・広峰神社の社家、魚住家の屋根裏から発見された「小寺氏系図・黒田氏系図」には、「伝日、下野守重隆は、初めは播州多可郡の庄内を領して居住す。黒田村と称す。四方に堀や土堤のある屋敷があったと、今(正徳4年・1712年)から40年以上前にこの村の古老が話した」とあり、この屋敷が多田城のことだと考えられます。

今月の旬菜レシピ

イチゴとホワイトチョコのアイスクリーム イチゴのチョコディップ



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】 (8人分)
イチゴ…………… 約7個
生クリーム…………… 200cc
卵…………… 2個
ホワイトチョコレート…………… 50g
グラニュー糖…………… 20g
ハチミツ…………… 小さじ1

【材 料】 (10~15本)
イチゴ…………… 10~15粒
ミルクチョコレート…………… 約50g
ホワイトチョコレート…………… 約50g

【作り方】 ……イチゴとホワイトチョコのアイスクリーム

- ① イチゴはヘタを取り、水洗いし、鍋に入れ中火で加熱し水分が出て軟らかくなってきたら、ハチミツを加え木べらでつぶしながら5分程度煮て粗熱をとる。
- ② 生クリームは8分立てまで泡立て、卵は卵黄と卵白に分け、卵白は8分立てまで泡立てる。卵黄はグラニュー糖とクリーム状になるまで混ぜる。
- ③ ホワイトチョコを細かく砕いて、湯煎にかけ溶かし、②の卵黄⇒卵白⇒生クリームの順に加えて混ぜ合わせ、最後に①のイチゴを加えさくっと混ぜ、容器に移し冷凍庫で冷やし固めれば完成。

【作り方】 ……イチゴのチョコディップ

- ① イチゴはヘタを取らずに水洗いし、水分を完全に拭き取る。
- ② チョコレートは、それぞれ包丁で細かく刻みボウルに入れる。
- ③ 50度のお湯で湯煎し、チョコレートの温度が45度を超えないよう溶かす。
- ④ チョコレートが溶けたらボウルを水につけ約27度まで混ぜながら冷ます。
- ⑤ 再びチョコレートのボウルを2~3秒湯煎し、混ぜながら29度まで上げる。
- ⑥ イチゴのヘタを持ち8分目までチョコレートにつけ、クッキングシートに並べ、数分室温で置き、チョコレートがしっかり固まれば完成。



ブロッコリー

冬が旬の緑黄色野菜ブロッコリー。キャベツの変種でカリフラワーと同種の野菜です。レモンの2倍のビタミンCを含み、皮膚や粘膜を守るカロテンやビタミンAも豊富に含んでいます。風邪の予防や美肌効果、血糖値を正常値に保つ作用があると期待されています。また、茎も栄養豊富なので、捨てずに皮を厚めにむいてお召し上がりください。

西脇の自然

第479回

イノモトソウ (いのもとそう科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



花を持たないシダ植物は姿形の似たものが多く、名前を調べるのも大変ですが、観察の魅力は尽きないといわれています。

一般には正月のお飾りに使うウラボシや、春になって芽立ちを摘んでいるいろに加工して食べる山菜のワラビ・ゼンマイ・ツクシなどのほか、最近はコゴミといってコンビニなどにも並ぶクサソテツが人気を得ているようです。

飾りや山菜として利用するほか、観賞用に栽培されるイワヒバやシノブ玉、園芸店で並ぶアジアタムもシダの仲間です。

こうしてみるとシダ植物も案外身近な植物です。