

みどころいっぱい・西脇 ふるさと探訪

101 Y字路発祥の地 (西脇)



▲「ホビイ模型店」跡



▲Y字路のモデルとなった場所の一つ



「新町商店街」を抜けて西脇小学校へと続く「つばき坂」。そこにはかつて「ホビイ模型店」がありました。

西脇市の名誉市民で世界的美術家の横尾忠則さんが「Y字路シリーズ」を描くきっかけになった場所でもあります。この模型店は横尾さんの通学路にありましたが、当時は三叉路になっていることを意識したことはな

かったそうです。ある時写真を見て、「西脇にこんな場所があったのか」という発見からシリーズが始まりました。

市内には他にもY字路のモデルとなっている場所が点在しています。至るところに芸術文化の薫りがするまち西脇市…。町並みをじっくり眺めながら、ゆっくりと散策してみたいかがでしよう。

今月の旬菜レシピ

ブロッコリーとホウレンソウの クリームパスタ



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)

- パスタ…………… 160g
- ブロッコリー…… 1/2株
- ホウレンソウ…… 1束
- ベーコン………… 4枚
- バター…………… 20g
- 小麦粉…………… 大さじ2
- 牛乳…………… 200cc
- コンソメ………… 少々
- 塩・コショウ…… 少々

【作り方】

- ① ブロッコリーは小房に分け、ホウレンソウは4等分、ベーコンは2cm幅に切る
 - ② 大きめの鍋に水を入れ、塩小さじ1を加えお湯を沸かす
 - ③ お湯を沸かしている間に、大きめの耐熱ボウル(どんぶり可)にバターと小麦粉を入れてラップをして電子レンジ600wで1分加熱
 - ④ 取り出して、泡立て器で混ぜたところに牛乳100ccを少しずつ加えてよく混ぜ合わせ、ベーコンを加え、ラップをして電子レンジで1分30秒
 - ⑤ 再度、取り出してよく混ぜ、残りの牛乳を少しずつ加え、塩・こしょう・コンソメで味を整え、ラップをして電子レンジで40秒加熱すればソース完成
 - ⑥ ③のお湯が沸騰したらパスタを加え、所定の時間ゆでる
 - ⑦ パスタがゆであがる3分前にブロッコリー、1分前にホウレンソウを加え、一緒にゆでる
 - ⑧ パスタがゆであがったら、⑤のソースとよく和えれば出来上がり
- ◎ ソースを作る際は、ダマにならないようにしっかり混ぜる
◎ 具材のアレンジは何でもOK! アスパラや菜の花、ソーセージもgood



子持ち高菜

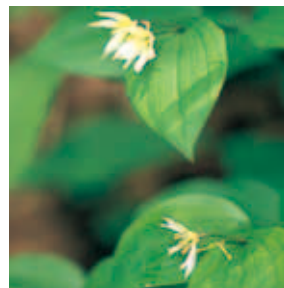
北はりま旬菜館で栽培を推奨している、珍しい野菜「子持ち高菜」の入荷が始まりました。中国原産で四川児菜(しせんあーさい)とも呼ばれ、大きな株のわき芽の部分を収穫し食用とします。辛味としゃきとした食感で、天ぷらや炒め物、スープなどにおすすめです。血圧降下やストレス軽減に効果があると言われていたγ-アミノ酪酸(GABA)を多く含むことで注目されています。

西脇の自然

第480回

チゴユリ (ゆり科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



草丈20cmにも満たないかわいらしい「稚児百合」は、ユリと呼ばれていますが球根を作りません。

かつては里山の木漏れ日の下で、ひっそりと咲いていましたが、薪や柴を利用しなくなって荒れ放題。ゴルフ場や宅地などに変わってしまっ、今は市内でもすっかり減ってしまいました。

「西脇の自然」カレンダーと連動して連載してきたこのシリーズも今回で480回目(満40年)を迎えました。

最初の頃に登場したものの中にはもう見られなくなったものもあり寂しい限りです。いろいろな生き物が棲むにぎやかな自然が、人間にとっても大事なことです。