

ふるさとの魅力再発見 にしわぎ散歩

3 ふるさとの川モデル事業

西脇市の魅力、観光資源、史跡
伝行事などをお伝えします。



▲豊川橋から北側を望む



▲平成3年4月ごろの杉原川



昭和62年（1987年）12月、杉原川は建設省（当時）が提唱する「ふるさとの川モデル事業」の対象河川に選ばれました。それを受けて、旧西脇市では、「ふるさとの川を考えるシンポジウム」を開催。周辺の自然や歴史的環境と調和させながらの河川改修、市民生活に潤いとやすらぎを与える水辺空間づくりを目指して河川整備が行われました。

市民の生活は川とともにあり、美しい川がある風景は西脇市の顔です。これを守るため、自治会を中心に多くの市民が清掃活動に取り組みられています。

川は市民にとって憩いの場。いつまでも大切にしていきたいですね。

今月の旬菜レシピ

焼き夏野菜～中華風ダレ～



【作り方】

- ① 酢、しょうゆ、さとう、しょうが、コショウを合わせ、中華風ダレを作っておきます。
- ② ナス、ズッキーニ、パプリカは一口サイズに切り、ナスは水に浸しておきます。
- ③ 油をひいたフライパンをよく温め、水気を切ったナス、ズッキーニ、パプリカを焼きます。このとき炒めないで焼き色をじっくりつけます。
- ④ トマトを加え、火が通ったら、ゴマ油を加えさっと混ぜ合わせます。
- ⑤ ④が熱いうちに①のタレに漬け込みます。ネギ、ゴマをかけて出来上がり♪

※いろいろな夏野菜をお試しください。また、冷やして食べてもおいしいですよ。



ズッキーニ

ズッキーニは歯ごたえがナスに似ており、油と相性のよい食材です。油で炒めたり揚げたりすることで、香りが出ておいしくなります。煮込み料理にする場合でも、先に軽く油で炒めてから煮込むとよいでしょう。カロリーが低く、ダイエットにはおすすめの食材で、食物繊維も含まれています。他の夏野菜と一緒に召し上がってください。

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人前)
ナス	中1本
ズッキーニ	1本
パプリカ	1個
ミニトマト	7個～
ゴマ油	大さじ2
ネギ	適量
ゴマ	適量
中華ダレ	
酢	大さじ4
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1
しょうがみじん切り	適量
コショウ	少々

西脇の自然

第483回

マメコガネ (こがねむし科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



北海道から沖縄まで、全国で見られる、体長1cm前後の身近なコガネムシの仲間です。

雑食性で、イタドリやノブドウなど草や木に群れ集まり、葉を食い漁ります。

幼虫は土の中に棲み、植物の根を食べて育ちます。植木鉢やプランターの中でもよく見られます。一般に「根切虫」と呼ばれ、嫌がられています。

日本では天敵が多く、被害は目立ちませんが、20世紀の初め北アメリカに持ち込まれたマメコガネは大繁殖し果樹類に被害を与え、ジャパニーズ・ビートルと名付けられ悪評を買っていました。