

# ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

西脇市の魅力、観光資源、史跡、伝統行事などをお伝えします。

## 7 (西脇) チャイム&ボイスタワー



▲チャイム&ボイスタワー



▲防災行政無線

西脇地区のまちづくり活動の一環として、昭和61年(1986年)5月にチャイム&ボイスタワーが童子山に設置されました。コミュニティから連想する「和」や「輪」をイメージし、円筒形でシンプルなデザインを採用。タワーからは音楽が流れ、時を告げる役割を果たしてきました(朝7時…歓喜の歌、正午…ふるさと、夕方5時…夕焼け小焼け、夜9時…家路)。

その後、市全域に防災行政無線が設置されたのを契機に平成20年(2008年)3月にチャイム放送を終了しました。現在は防災行政無線から正午に「野ばら」夕方5時に「ふるさと」が流れています。



## 今月の旬菜レシピ

### 里芋deジャーマンポテト ～粒マスタードで大人の味～



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)
里芋	300g
ベーコン(ブロック)	150g
ニンニク	1片
粒マスタード	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
はちみつ	小さじ1/2
塩	適量
ブラックペッパー	適量
パセリ	適量

#### 【作り方】

- ① ニンニクをスライスして、ベーコンは食べやすい大きさに切る。
- ② 粒マスタード、しょうゆ、はちみつを合わせて混ぜておく。
- ③ 里芋は洗って、皮つきのまま耐熱皿に並べ、ラップをして600Wのレンジで4～5分間、加熱する。
- ④ ③の皮をむいて、4等分ぐらいに切り分け、170度ぐらいの油で揚げて油を切る。
- ⑤ フライパンに少量のオリーブオイルとニンニクを入れて火にかけ、香りが立ったらベーコンを入れて、炒める。
- ⑥ ベーコンから油が出てきたら、②と④を加えて、炒め合わせる。塩とブラックペッパーで味を調べ、お皿に盛りパセリをかければ完成♪



#### ぎんなん

ぎんなんは殻ごと炒るように焼いてから中身を取り出す方法と、殻を割ってから茹でる方法があります。殻を割ったら、次はぬるま湯の中で優しくこすると薄皮がめくれます。また、電子レンジを使い簡単に食べられます。まず、殻を割ってから、少しの塩と茶封筒などに入れて、電子レンジで1分から1分半ほどかけて火を通します。はじける音がしたら、取り出して封筒を振り、まんべんなく塩をまわせば出来上がり。

## 西脇の自然

第487回

### ホシアサガオ (ひるがお科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



夏の風物詩であるアサガオは、奈良時代に薬草として中国から持ち込まれ、種子が下剤として使われたそうです。江戸時代に鑑賞目的で品種改良が進められ、さまざまな色や形のものが現れました。

ホシアサガオは、戦後日本に入ってきた北アメリカ原産の外来種です。アサガオをそのまま小さくしたようで、名前のとおり五角形の星形をしています。路傍の草地や川の土手に見られますが、花が直径2cm程度と小さいので気をつけていないと見過ごしてしまいそうです。他にもマメアサガオ、アメリカアサガオなど、数種の外来種が野生化しています。