

ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

9

兵主神社 (黒田庄町岡)



▲兵庫県指定文化財の拝殿



▲8世紀中ごろに創建

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。

兵主神社は、8世紀中ごろに創建された式内社で、大志郷の氏神として崇拝されています。市内に数ある黒田官兵衛ゆかりの場所の一つでもあります。

拝殿は茅葺入母屋造の長床式で、安土桃山時代の建築様式をとどめており、全国的にも貴重なものです。昭和52年3月に兵庫県の文化財に指定されました。

羽柴秀吉が三木城の別所長治を攻めた際に、戦勝祈願のため臣下の黒田官兵衛が灯明田を献納し、拝殿はその奉納金によって改築されたと伝えられています。棟札から天正19年(1591年)の改築であることが分かります。



今月の旬菜レシピ

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。

牛すじ大根



【材料】

- 牛すじ…………… 500g
- 大根…………… 1本
- 顆粒だし…………… 1袋
- A { お酒…………… 200cc
- みりん…………… 100cc
- しょうゆ…………… 100cc
- 砂糖…………… 大さじ2

【作り方】

- ① 大根は3cm幅に切り、皮をむいて面取りをしておく。
- ② 鍋にたっぷりの水と少しの塩を入れ、大根を下ゆです。
- ③ 牛すじは油をひかず、フライパンでローストするように焼き、全体にこんがり焼ければOK。
- ④ 1000ccの水に顆粒だしを入れ、ひと煮立ちすれば、大根と牛すじを入れ、Aの調味料を入れる。
- ⑤ 落とし蓋をして中火より少し弱い火加減で20分程度煮込む。
- ⑥ 牛すじが柔らかくなれば、一度、鍋から上げて一口大に切り分け、鍋に戻し、さらに40分程度煮込みます。
- ⑦ 大根があめ色になり、柔らかくなれば、器に盛りつけ、刻みネギと七味をかけて出来上がり♪



白菜

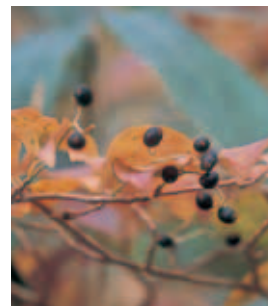
白菜は晴れた日に、2~3時間干しておくこと、水分が抜けて、さらに甘味が増します。「大きすぎる」という方にはミニ白菜がお勧めです。ミニ白菜は、葉肉が柔らかいのでサラダでも利用できます。内側の葉のほうが柔らかくて甘味があり、シャキシャキとした食感が楽しめます。また、白菜を縦に割るときには、根元から包丁を入れて手で割ると、葉が揃ったまま綺麗に割れます。

西脇の自然

第489回

タンナサワフタギ (はいのき科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



タンナ(耽羅)は濟州島の古名。サワフタギは別名をニシゴリ(錦織木)といいます。どの種類も木灰を紫根染の媒染剤として利用することから「はいのき科」と呼ばれています。

暖地に広く分布する仲間で、北播磨地域では、西光寺山にハイノキが自生し、県下唯一の産地として知られています。また、多可町中区にクロミノニシゴリが確認されており、この木も県下ではここだけで、絶滅危惧種のAにランクされています。

同じ仲間のクロバイだけは市内でもあちこちで見られ5月ごろに白い花を多数つけ、遠くからでも目を引きます。