

ふるさとの魅力再発見 にしわぎ散歩

10 ワラワラ (市原町)

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。



▲古くから伝わる神事「ワラワラ」



▲妙覚寺



毎年1月4日に妙覚寺で行われる
伝統行事「ワラワラ」は、無病息災
や五穀豊穡を祈る地域の伝統行事で
す。市原町では、江戸時代前期の寛
文10年(1670年)から続いてい
ると伝えられており、市無形民俗文
化財に指定されています。
導師が読経中にたたく鐘の音を合
図に、一同が外に出てフジのつるで
本堂境内の縁側をたたきます。その
先がバラバラに裂けて稲穂のように
垂れ下がるほど、作物がよくでき
るとされています。
また、縁側をたたく音は雷鳴に例
えられ、雨を呼んだり悪霊を追い払
ったりするとされ、「ワラワラ」の
語源ともなっています。

今月の旬菜レシピ

イチゴとキウイソースの レアチーズ



【作り方】

- ① イチゴとキウイを小さめに切り、半分を鍋に入れ、砂糖、レモン汁も半分ずつ入れ煮詰める。
- ② とろとろになったら、冷まして容器に流し入れる。
- ③ クリームチーズはレンジ(500W)で40秒温める。泡立て器などで滑らかになるまで混ぜ、グラニュー糖を混ぜ合わせる。
- ④ クリーム状になれば、ヨーグルトを入れ混ぜ合わせ、牛乳、生クリーム、レモン汁(お好みで)も混ぜ合わせる。
- ⑤ ゼラチンをお湯で溶かし、④に混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤を②に流し入れる。
- ⑦ 再び①と②の作業をして⑥に流し込み、少し冷やせば出来上がり♪



おいしいイチゴを選ぶポイント
ヘタ近くまで十分に色付いてムラがなく、表面につやがあり産毛のようなものが残っているものを選びます。また、摘みだてのイチゴのヘタは緑が鮮やかでピンと先が立っています。しかし、鮮度が落ちるとヘタがしなびて、どんどん干からびていきます。

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】
- イチゴ…………… 1パック
 - キウイ…………… 2個
 - 砂糖…………… 大さじ3×2
 - レモン汁… 大さじ2×2
 - クリームチーズ… 100g
 - ヨーグルト…………… 100g
 - 生クリーム…………… 50cc
 - グラニュー糖…………… 35g
 - 牛乳…………… 20cc
 - レモン汁…………… 適量
 - ゼラチン…………… 5g
 - お湯…………… 50cc

西脇の自然

第490回

ホソミオツネトンボ (あおいとんぼ科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



体長約3cm前後の糸のように細い
体で、よく観察しないと見つけるの
は大変難しいと思われます。
トンボのほとんどは幼虫(ヤゴ)
のまま水中で冬を越しますが、この
トンボは成虫で越冬する極めて珍
しい種です。名前のオツネンも「越
年」から名付けられたものです。
冬を越した成虫は、暖かくなりか
けた春ごろから活発に行動を始め
ます。このころには、雄の体には青色
の婚姻色が出て、美しく変身しま
す。5~6月ごろまでに交尾、産卵を
済ませて一生を終えます。卵は3ヵ
月ほどでふ化、成長して夏は山間部
、その後、秋冬を越して春を迎えます。