



▲春を告げる「日野の郷地蔵一本桜」



▲西脇ライオンズクラブ寄贈の由来板

# ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

## 12 日野の郷地蔵一本桜

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。



日野地区では、地区内をサクラでいっぱいしようと、「よいとこちがうか日野の里推進委員会」が平成22年度から「桜の名所づくり」に取り組んでいます。そのシンボルが市内で最も早く咲く「日野の郷地蔵一本桜」です。樹齢は60年を超えることされ、樹勢が弱ってきていたことから、地域が中心となって保全活動に取り組みられてきました。樹木医の診断に始まり、土の入れ替えや不要な枝を切り落とす外科的施術が施されました。また、県事業を利用して、堤防法面を補強する護岸工事、周辺の整備としてヒラドツツジの植栽も行われました。

日野の郷地蔵一本桜は春を告げる木として、西脇市民に愛されています。

### 今月の旬菜レシピ

#### ジェノベーゼ風 ハウレンソウの Pasta



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枚分)
- パスタ…………… 160g
  - ハウレンソウ… 2株 (葉の部分)
  - 牛乳…………… 100cc
  - A オリーブオイル… 大さじ2
  - にんにく………… 1片
  - コンソメ………… 少量
  - 塩こしょう…… 少量
  - スライスチーズ… 1~2枚
  - 粉チーズ………… 適量

#### 【作り方】

- ① 水1ℓに対して10gの塩を入れ、パスタをゆでる。この時、通常のゆで時間より1分程度短くする。
- ② ハウレンソウをパスタの鍋でサッとゆで、Aをフードプロセッサでペースト状にする。
- ③ ②にスライスチーズを細かくちぎって軽く混ぜておく。
- ④ ベーコンは細かくきざんでカリカリに焼く。
- ⑤ フライパンに湯切りした①に③を加えて、中火で1分ほど絡め、チーズが溶ければ容器に移し、④とお好みで粉チーズをかければ出来上がり♪

※春を感じさせる色鮮やかなパスタです。



菜の花  
菜の花やアスパラ菜などの菜花類は、なるべく花が咲いていない若いもので葉や茎がしゃきっとした新鮮なものを選んでください。  
下処理は軽く塩をした熱湯で下ゆでし、冷水にとります。色と食感が残るよう、ゆで時間は30秒から1分程度とし、冷水のさらしすぎに注意してください。

### 西脇の自然

第492回

#### テングチョウ (たてはちょう科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



テングチョウという名は成虫の頭が天狗の鼻のように前方に伸びていることに由来します。初夏に羽化し、真夏には夏眠、秋には再び活動して、そのまま越冬します。春先には冬眠から目覚めて活動を始めます。まれに大発生することがあり、昨年、西日本で大発生して新聞にも取り上げられました。

市内では雑木林やその周辺で普通に見られ、特に春先の暖かい日には冬眠から目覚めた個体が日向ぼっこをしている姿を目にします。

幼虫はエノキを食草とします。夏眠や冬眠をするチョウなので、成虫になってから一年間ほど生きる個体も珍しくないようです。