

# ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

## 18 荒神社のムクノキ (鹿野町)

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。



▲荒神の森にそびえ立つムクノキ



▲イチイガシの切り株



村落や氏族などの守護神として祭られるようになった荒神。巨樹の下に祭られることも多く、鹿野町の荒神さんも「荒神の森」と呼ばれる森の中に祭られています。

この森の中にひときわ高くそびえ立つのが、平成16年3月に兵庫県天然記念物に指定されたムクノキです。胸高周囲650cm、樹高26m、推定樹齢650年の巨木で、兵庫県下では第4位の幹周りがあります。

かつて境内には、同じく県の天然記念物に指定されたイチイガシがありました。播磨地域で自生するものがなく貴重な巨木でしたが、平成13年10月に自然倒木してしまい、今はその巨大な切り株が残されています。

### 今月の旬菜レシピ

#### 田舎風 ナスと厚揚げの煮物



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】 (4人分)	
ナス	中4本
厚揚げ	1枚
豚肉	100g
グリーンピース	適量
サラダ油	大さじ1
ゴマ油	大さじ1
◆水	200cc
◆めんつゆ	大さじ3
◆砂糖	大さじ3
◆みりん	大さじ1

#### 【作り方】

- ① ナスは縦半分に切り、皮に斜めに切り込みを入れ、一口大に切って水に5分程さらしてアクを抜きます。
- ② 厚揚げは一口大に切ります。(沸騰した湯をかけ簡単に油抜きをしておきます)
- ③ 豚肉も食べやすい大きさに切ります。
- ④ 鍋にサラダ油とゴマ油を入れ、火にかけ豚肉を炒めます。
- ⑤ 豚肉の色が変わったところに、ナスを入れしんなりすると厚揚げをいれます。
- ⑥ ◆調味料を入れ約10分煮たら火を止めます。色どりにグリーンピースを入れ、そのまま置いて味を染み込ませて出来上がりです。

※豚肉を入れずに作ることもできます。調味料はお好みに合わせて調整ください。



#### ナス

「茄子は成すに通じる」と言われ、縁起の良い初夢の一つに加えられています。

ナスは高温・多湿を好む野菜です。そのため日本各地で古くから栽培され各地に固有の品種があります。丸ナス、小ナス、水ナス、長ナスなどいろいろな形があります。旬は晩夏から9月にかけて。ナスには体を冷やす働きがあると言われていて、暑い日が続きます。ぜひ食べ比べしてみてください。

### 西脇の自然

第498回

#### ヤクシソウ (きく科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



生き物の名前は「かな」で書く約束になっていますので気にすることは少ないのですが、なぜこんな名前なのかと思ったときには漢字を調べることがあります。

ヤクシソウは薬師草と書きますが、薬とは関係がないようです。葉の形が薬師如来の光背に似ているから、奈良の薬師寺の近くで見つかったからというのがありましたが、植物学の権威牧野富太郎先生は、語源不明と書かれています。ほかにも不明といわれる名前がたくさんあります。

里から山へ続く道傍や斜面、スーパー林道で群れ咲く姿は素晴らしいものですが、残念なことに市内ではあまり見かけることがありません。