



▲大正時代の洋館



▲贅を尽くした離れ



※土・日曜日のみ開館

旧JR鍛冶屋線の市原鉄道記念館北側にあるコヤノ美術館西脇館（旧藤井家住宅）の洋館など8棟が、平成27年11月17日付で、国登録有形文化財に登録されました。平成25年度にはすでに主屋が登録されており、今回新たに屋敷景観を形作る洋館や離れ、土蔵群や門、塀など敷地内の一連の建造物が登録されたことで、屋敷構え全体での保存が図られることとなります。

藤井家は、播州鉄道発起人の一人である藤井茂兵衛や日野村村長を務めた藤井滋吉を輩出した名家です。旧藤井家住宅は、明治の巨大な主屋と大正の洋館、贅を尽くした離れ等を良好に残し、近代の豪農の粋を伝える建築群として貴重なものと言えます。

22 コヤノ美術館西脇館 (市原町)

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。

今月の旬菜レシピ

簡単あっさり紅白なます



【作り方】

- ① 大根とニンジン皮をむき千切りにする。
- ② 塩少々をふってなじませる。
- ③ しんなりしたら、水分をしっかり搾り、調味料と混ぜ合わせる。
- ④ ゆずの皮の千切りを少々加え、中身をくり抜いたゆずの器に盛り合わせれば完成！

★大根は甘みがある葉に近い部分、ニンジンは色鮮やかな金時ニンジンがおすすめです。

★だしは市販のものを使ってもOKです。



ゆず

ゆずは晩秋から本格的に収穫が増え、冬によく見かける果実です。香りや酸味が強いことから料理のアクセントに使うことが多く、七味唐辛子にも加えられています。果汁よりも皮に多くのビタミンCを含んでおり、皮と果肉を煮詰めたゆずジャムやピールなどの加工品も人気があります。食べる以外にもゆず湯に浸かると体が温まり血行がよくなるため、風邪予防や肩こりや冷え性の改善につながると言われています。

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】	(4人分)
大根	10cm
ゆず	4個
ニンジン	1本

◆調味料

砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/4
酢	大さじ2
だし	大さじ1/2

西脇の自然

第502回

ヒロイタケ (ざるのこしかけ科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



申年に当たり最初に持ってきたわけではありませんが、この種のキノコの仲間は多く、年数をかけて大きく生長するもの、一年ほどで生長の止まるものなどいろいろです。立枯木や倒木、切株に発生し、一時期がんに効くとも言われ、一大ブームになりマンネンタケ（靈芝）はその代表的存在です。

ヒロイタケの傘は半円形から扇形に生長しますが、場所によっては引っ付いて円形状にも生長します。表面は鮮やかな紅色で、扁平で比較的薄く人目を引きまします。このような鮮紅色のキノコにはよく似たシユタケがあり2種だけです。古くなると退色して白っぽくなります。意外と乾燥した環境を好み、多くはそのような場所で見られます。