

# ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

## 26 六所神社のフジ (明楽寺町)

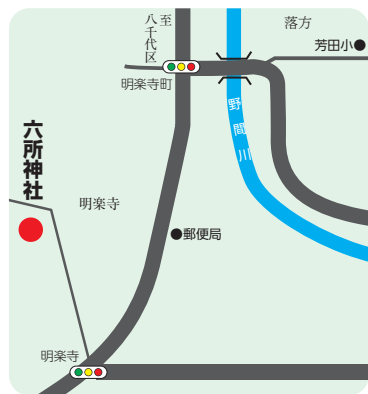
西脇市の魅力、観光資源、史跡  
伝統行事などをお伝えします。



市指定文化財「六所神社のフジ」



六所神社の本殿



明楽寺町の六所神社の境内に、根回り4・5mのフジの原木があります。樹齢は300年以上と推定されており、兵庫県下でも屈指のフジの古木です。昭和56年には西脇市の文化財に指定されました。枝は地上5m付近で大きく2本に分かれ、イチヨウとケヤキを支柱にして40m以上に伸びています。5月の今がまさに花の見ごろで、約40cmの花房をつけます。平成17年にはフジ棚が作られ、フジの切り下ろしや周辺樹木の剪定などの保存工事が行われました。

また、本殿東側には薬師堂があります。境内には鎌倉時代中期の弘安8年(1285年)造立の石造宝篋印塔があり、こちらも市指定文化財です。

### 今月の旬菜レシピ

#### 大根おろしとポン酢でさっぱり♪ たけのこハンバーグ



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)
たけのこ	小1/2本
合挽き肉	300g
タマネギ	小1個
パン粉	1/2カップ
牛乳(豆乳)	適量 (パン粉がひたひたに浸かる位)
卵	1個
塩コショウ	適量
大根・しそ、ポン酢	各適量

#### 【作り方】

- ① パン粉を牛乳に浸しタマネギをみじん切りに、たけのこは1cmくらいのサイコロ状に切ります。
  - ② 粘り気が出るまでハンバーグの材料をよく混ぜ合わせ、たけのこを入れさらに混ぜ、塩コショウで味付けをします。  
\*たけのこは最後に入れた方が簡単に混ぜ合わせることができます。
  - ③ 1人分をとり空気を抜きながら形を整え真ん中を軽く抑えます。
  - ④ フライパンに油をひき、中火で焦げ目がつくまで焼き、裏返してフタをし、焼きます。串を刺して赤い汁がでなければ完成です♪  
\*大きさにより火のとおりが異なるので確認してください。
- ◎大根おろしとしそ、ポン酢をお好みでかけて召し上がってください。



#### <たけのこ>

たけのこは、3月～5月ごろまで楽しむことができる春の味覚です。カリウムを多く含んでおり、生活習慣病の予防に効果が期待できると言われています。一般的にたけのこというと、「孟宗竹(もうそうちく)」のことを指しますが、ほかにも食用できるものは10種類以上あります。市内にも産地があり、高嶋町で採れるたけのこは「高嶋のたけのこ」と呼ばれ地元の人に愛され続けています。特に色が白くアクが少ない点が特長で、市内農産物直売所や道の駅で購入することができます。

### 西脇の自然

第506回

#### ヤマリソウ (むらさき科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



春、里から少し山に入ると、湿り気のある半日陰のような道ばたや急斜面に小さな青い花を咲かせています。一つの花は約1cm程度と小さいですが、一株に数個の花が同時に咲きます。また、数株が集まっていることが多いので、「おやっ」と足を止めてしばらく見とれてしまうほど美しいです。

和名は「山瑠璃草」で、よく似たルリソウより粗野な印象から「ヤマ」となったようですが、ルリソウは中部以北に分布し、西脇では見られません。中心から周辺に向かって少しずつ淡色に変化する小さな花だけを見ても、自然の造形美に驚嘆します。

園芸品種として流通している「忘れな草」と同じ仲間です。