



3000株のアジサイが色鮮やかな都麻乃郷あじさい園



園内で見られるモリアオガエル産卵

ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

27 都麻乃郷あじさい園 (坂本)

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。



「都麻」とは、播磨国風土記に記載のある古い里名で、津万地区の名の由来になっています。

都麻乃郷あじさい園は西林寺境内の一角にあり、敷地面積約1・2ヘクタール、およそ3000株のアジサイの花が色鮮やかに咲き誇る、北播磨最大規模のあじさい園です。ゆとりのある通路が整備されており、車いすに乗ったままでも散策することができます。

今年の「あじさいまつり」は6月12日に開催されます。3月オープンの日「TUMAこいカフェ」にも、ぜひお立ち寄りください。開花状況など詳細は都麻乃郷あじさい園のホームページに掲載されています。

今月の旬菜レシピ

ししとうのピザ風チーズ巻き



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人分)
- ししとう …………… 8本
 - スライスチーズ …… 4枚
 - ハム …………… 4枚 (ベーコンでも可)
 - サラダ油 …………… 適量
 - 塩コショウ …………… 適量
 - トマトソース ……… 適量 (ケチャップでも可)

【作り方】

- ① ししとうのヘタを切り、真ん中あたりに、包丁で切れ目を入れます。
 - ② フライパンに、サラダ油を熱し、ししとうを1～2分炒めます。
 - ③ ししとうを取り出し、塩コショウを振ります。
 - ④ ハム、スライスチーズを半分に切ります。
 - ⑤ ハムの上にスライスチーズを重ねて乗せ、スライスチーズの上にとマトソースを薄く広げます。
 - ⑥ ③のししとうを⑤で包み、爪楊枝で刺して留めます。
 - ⑦ サラダ油をひいたフライパンで⑥を2分程焼きます。
 - ⑧ 焼き終わったらお皿に盛り付けて出来上がりです。
- ★ししとうの苦味が苦手なお子さんも、チーズのまろやかさと一緒に召し上がれば、克服できるかもしれません。
- ★おつまみにもおすすめです。



<ししとう>
ししとうは初夏から夏にかけて旬を迎えます。ビタミンCが豊富で夏の疲労回復にも効果抜群です。旬菜館では環境に配慮した栽培方法を行う農家が生産した農産物、「西脇ファーマーズブランド」に認証されたししとうも販売しています。ぜひ、西脇で採れた旬の野菜を召し上がってください。

西脇の自然

第507回

ジュウニヒトエ (しそ科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



里地の散歩道から少し山裾の小径に入ると、時々出会うことのできる野草です。花がなければ、こんな野草がなぜ「十二単」なのか首をかしげてしまいます。

この優雅な名称は、長い花穂^{かすい}に花が重なりあって咲く美しさを、平安時代の宮中の女官が着物を重ねて着た十二単に見立て、名づけられたのでしょう。花は白っぽくわずかに紫色で、目立ちませんが、よく観ると虫を呼び、花粉を運んでもらえるように工夫され、報酬に甘い蜜も用意しているのに驚くばかりです。

似た仲間のキランソウもよく見ます。