

ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

31 お笑い神事(下戸田)

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。



市無形民俗文化財「お笑い神事」



八幡神社

「お笑い神事」は八幡神社で秋の例大祭の際に、その年の豊作を祈って行われる珍しい神事で、市無形民俗文化財に指定されています。

神事では、各町の頭人が黒塗りの八角棒を持ち、提灯持ちは右手に白扇をそして、白扇を上下させながら、「笑え、笑え、アツハツハツ、アツハツハツ」と声高らかに笑いながら、拝殿内を3回まわります。その後、頭人が東西に分かれて引き押しの相撲を行い、豊作を祈ります。

由来は、祭神である応神天皇が幼少のころ、大臣の竹内宿禰や付き人が相撲を取ってあやしている様子であると伝えられています。



今月の旬菜レシピ

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。

シイタケの炊き込みごはん



【材 料】	(4人分)
生シイタケ	4個
米	2合
塩	ひとつまみ
醤油	大さじ2
酒	大さじ1

【作り方】

- ① シイタケは軸を取り、かさの部分を薄切りにする。
- ② 米をとぎ、炊飯器に米と2合分の水を入れる。
- ③ シイタケ、塩、醤油、酒を炊飯器に入れてよく混ぜ合わせてから炊飯スイッチを入れる。
- ④ 炊き終わったらごはんを混ぜて出来上がり♪



<シイタケ>

シイタケは年間を通して店に並んでいますが、旬は3月～5月、9月～11月で肉厚なものが増えてきます。コレステロールを抑えるといわれるシイタケ特有のアミノ酸、エリタデニンが含まれています。また、調理する前にかさの裏を上にして1時間ほど日光に当てると、うまみが増します。

西脇の自然

第511回

ホンバリンドウ (りんどう科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



本州から九州まで、山野で見られたものですが、すっかり少なくなってしまいました。晴れた日だけ咲き、曇った日は閉じてしまいます。

「竜胆」という名前は、根が竜の胆のように苦いからだといわれ、漢方で消炎剤として利用されていましたが、もともとはアルプスに自生する種類で、日本にはないのでその代用として使った、と出雲の風土記にあるそうです。

花屋さんで売っているリンドウはエゾリンドウという種類で、ホンバリンドウは湿潤な所で見られる葉の細い亜種です。

根をホワイトリカーに漬けて健康酒として利用もするそうです。