



兵庫県重要有形文化財の本堂



西仙寺正面のイチヨウ

ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

32 西仙寺(西田町)

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。



本堂は兵庫県の重要有形文化財に指定されており、その横には市の文化財である五輪塔や釈迦三尊板碑など見ることが出来ます。

イチョウの大木が印象的な西仙寺は、白雉2年(651年)、法道仙人の開基、孝徳天皇の病氣平癒のために建立されたと伝えられています。
永祿年間(1558年)に別所長治が本堂に火を放った際、イチョウの大木が水を吹いて消火したという伝説が語り継がれています。また、南北朝時代の武将・赤松則祐の墓が残っているほか、姫路城主の本多忠刻の妻・千姫が田畑を寄進し、わが子の菩提を弔うため信仰を寄せたことなども知られています。

イチョウの大木が印象的な西仙寺は、白雉2年(651年)、法道仙人の開基、孝徳天皇の病氣平癒のために建立されたと伝えられています。
永祿年間(1558年)に別所長治が本堂に火を放った際、イチョウの大木が水を吹いて消火したという伝説が語り継がれています。また、南北朝時代の武将・赤松則祐の墓が残っているほか、姫路城主の本多忠刻の妻・千姫が田畑を寄進し、わが子の菩提を弔うため信仰を寄せたことなども知られています。

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。

サツマイモのコロッケ



- 【材 料】 (4人分)
 サツマイモ 500~600g
 クリームチーズ 90g
 小麦粉 適量
 溶き卵 適量
 パン粉 適量
 【ソース】
 マヨネーズ 大さじ2
 ケチャップ 大さじ2

【作り方】

- ① サツマイモの皮をむき、つぶしやすくするため、小さく切って水に10分程つける。
- ② サツマイモを水からあげて電子レンジで軟らかくなるまで温める。
- ③ 軟らかくなったサツマイモをフォークでつぶす。
- ④ クリームチーズを1cm角に切る。
- ⑤ ラップの上に③を一口大取り、④を入れて丸める。
- ⑥ 小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣を付け、油で揚げる。
- ⑦ マヨネーズとケチャップを混ぜてソースを作ってできあがり♪



<サツマイモ>
 サツマイモはビタミンCや食物繊維を豊富に含み、農産物直売所でもさまざまな品種が並んでいます。例えば、滑らかな食感と甘さで人気のシルクスweetや、蒸したときの糖度が高くなる紅はるか、ポリフェノールの一種であるアントシアニンを含む紫いもなど品種によってそれぞれ特徴があります。この秋にはぜひ個性豊かなサツマイモを食べ比べてみてはいかがでしょうか。

西脇の自然

第512回

サンコタケ (あかかごたけ科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



「サンコ」とは、密教の仏像が持つ金剛杵の一種で、魔をはらい煩惱を砕くといわれ、両端が三叉になった「三鈷」に姿が似ていることから名づけられたといわれています。

夏から秋、広葉樹林やマツなどの混交林で見られ、これがキノコかと疑うような形の珍しいキノコです。三つに分かれた腕の先はくっつき、臭い胞子液をつけていて、ハエなどがその中の胞子を散布します。

もみ殻上にまれに発生するイカタケは15~16本の腕を持ち、2本の腕のものはカニノツメなど数種類が見られます。食べられるそうですが、この悪臭を嗅ぐと、とても食べる気がしません。