

ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

37 荘厳寺本堂と三社八幡宮 (黒田庄町黒田)

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。



▲三社八幡宮



▲荘厳寺本堂



市教委では平成29年3月31日付で、新たに荘厳寺「本堂」と「三社八幡宮」を西脇市指定文化財に指定しました。荘厳寺は法道仙人が開いたと伝わる寺院です。本堂は一边約11mの五間堂で、17世紀後期に建立されたと考えられます。現在の屋根はチタン葺きですが、元は茅葺きでした。また、三社八幡宮は三間社流造の社です。屋根は柿葺きで、宝永5年(1708年)建立の棟札が残されています。これらは中世の雰囲気を残す重要な建造物で、境内にある多宝塔(平成12年兵庫県指定文化財)と合わせて、境内の江戸前期・中期の建物群の保存が図られます。

今月の旬菜レシピ

たけのこ甘辛煮



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)
- ゆでたたけのこ… 200g
 - しょうが…………… 1/2かけ
 - 酒…………… 大さじ1
 - しょうゆ… 大さじ1と1/2
 - みりん…………… 大さじ1
 - 砂糖…………… 大さじ1
 - ごま油…………… 大さじ1

【作り方】

- ① しょうがをみじん切りにし、たけのこの穂先はくし形、あとは5mmの厚さに切る。
 - ② フライパンにごま油としょうがを入れて火にかける。香りが出たら、たけのこを加えて中火で焼き色がつくまで炒める。
 - ③ たけのこに焼き色がついてきたら、砂糖とみりんを入れて、全体をよく混ぜる。
 - ④ 酒、しょうゆを入れてからめるようによく混ぜ、汁気がなくなれば出来上がり♪
- ★お好みでごまをふっても良いですね♪



<たけのこ>

春といえばたけのこの季節です。おいしさはもちろん、たけのこ狩りを楽しまれる方も多いのではないのでしょうか。市内の高嶋町で採れるたけのこは「高嶋たけのこ」と呼ばれ、地元で愛されています。色が白く、アクが少ない点が特長で、北はりま旬菜館など市内の農産物直売所で購入することができます。

西脇の自然

第517回

クサノオウ (けし科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



日当たりのよい草地や山際に黄色い花を咲かせます。葉や茎を傷つけると黄色い乳液が出ます。この液は有毒ですが、古くから皮膚疾患や内臓疾患に対する漢方薬として用いられたようです。

この名を教えられたときは「草の尾」と聞き間違え、「どこが尾なの？」と不思議でした。名前の由来は、黄色い乳液が出るところから草の黄、皮膚疾患に効く薬草なので瘡の王、皮膚疾患や内臓疾患に広く用いられたことから薬草の王様で草の王など諸説あります。

風にそよぐ黄色い花は、王様とはいなくても、春を感じさせる気品や華やかさがあります。