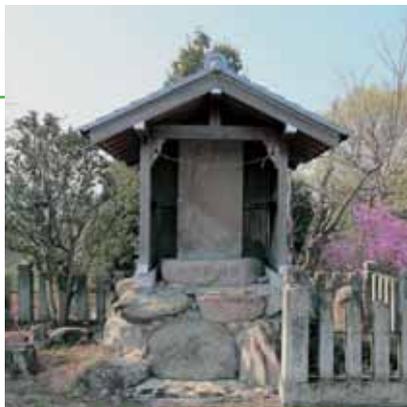


ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

38 飛田安兵衛翁記徳碑 (比延町)

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。



▲飛田安兵衛翁記徳碑



▲護摩供養

岡の山公園内の小高い丘に、播州織の始祖である飛田安兵衛翁の功績をたたえる「飛田安兵衛翁記徳碑」があります。

碑文を作ったのは旧5千円札の肖像で有名な新渡戸稲造で、安兵衛の子孫が新渡戸宅で奉公していた縁から実現したと伝わっています。碑文の末尾には、「里人は君が勲を珍機うつくはたの撚糸ねいと長く身にまとふらむ」と、地元の人々が安兵衛に感謝する気持ちを込めた和歌が刻まれています。

毎年5月3日には「岡の山まつり」が開催され、顕彰祭のほか護摩供養で家内安全や無病息災を祈願します。碑文・石碑に刻まれた文章



今月の旬菜レシピ

新タマネギの肉詰めスープ



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)
- タマネギ…………… 2個
 - ひき肉…………… 100g
(牛・豚合挽)
 - ショウガ…………… 少々
 - しょうゆ…………… 小さじ2
 - 水…………… 3カップ
 - コンソメスープ…… 2個
の素(固形)
 - 塩・コショウ…………… 少々

【作り方】

- ① タマネギの皮をむき、上から1/3を切り落とす。
- ② タマネギの中身をくり抜く。くり抜いた中身はみじん切りにする。ショウガもみじん切りにする。
- ③ ボウルにひき肉、みじん切りにしたタマネギ、ショウガ、しょうゆを入れて混ぜ合わせる。
- ④ 中身をくりぬいたタマネギに③を詰める。
- ⑤ 鍋に④を入れ、水、コンソメスープの素を入れてふたをし、20分間弱めの中火で煮込む。
- ⑥ 煮込み終われば、塩・コショウで味を整え、完成♪



<新タマネギ>

今が旬の新タマネギは冬を越して甘みを増しています。新陳代謝を活発にし、血液をサラサラにすると言われる、におい成分のアリシンを含んでいます。特に新タマネギは出荷される時期が限られているため、ぜひこの時期にお召し上がりください。

西脇の自然

第518回

シナアブラギリ (とうだいぐさ科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



キリの木によく似ていますが、5月ごろに枝先に白い花を咲かせるのがシナアブラギリです。1本の木から雄花と雌花が別々に咲きます。栽培用として中国から持ち込まれた植物で、種子から桐油を搾り取り、ペンキやニス、油紙の製造に利用され、和傘にも塗られたようです。60年ほど前の小学校の置き傘を思い出します。竹製で重たく、また学校名が大きく書かれており、開くと「ベリベリ」と音がしたものです。当時は番傘とも呼ばれ、各家庭にも置いてあったように思います。

栽培用の木として人家近辺で見られるようになりましたが、最近では数が少なくなりました。