



▲機殿神社と大歳神社



▲機殿神社で行われる織物感謝祭

ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

41 機殿神社 (西脇)

西脇市の魅力、観光資源、史跡
伝行事などをお伝えします。



機殿神社は、播州織の発展を願う昭和33年に大歳神社の境内に祭祀されました。三重県松阪市にあり織物にゆかりのある神服織機殿大神と神麻績機殿大神から勧請されています。機殿神社では毎年「へその西脇・織物まつり」に合わせ「織物感謝祭」が行われます。染糸奉納や織姫による製織の儀(機織の神事)神事などが行われ、厳かな雰囲気の中で、関係者らが播州織の振興を祈願します。今年の「へその西脇・織物まつり」は8月26日(土)～27日(日)に、「織物感謝祭」は27日(日)の午前中開催されます。多くの方のご来場をお待ちしています。

今月の旬菜レシピ

ピーマンの肉詰め



【作り方】

- ① ピーマンはへたを切り落としてカップ状にし、内側の白い筋を残しながら種を取り除く。
- ② ポリ袋に、卵、パン粉、牛乳を入れて軽く揉む。合挽き肉、塩、コショウを加え、袋の上からよく揉み、混ぜる。混ぜれば、袋の一方の角を少し切る。
- ③ ②の袋の切り口を下にして絞り袋状に持ち、肉だねをピーマンの中に絞り入れる。
- ④ フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、ピーマンを並べる。フタをして弱火にし3分ほど蒸し焼きにする。ピーマンを裏返し、フタをしてさらに3分ほど蒸し焼きにする。
- ⑤ フタを取り、ピーマンを転がしながら3分ほど焼き、ケチャップソースを加えて全体にからめたら出来上がり♪



<ピーマン>
緑黄色野菜のピーマンは、ビタミンAやC、Eが豊富な野菜です。ビタミンCはトマトの約5倍あるといわれています。これらのビタミンは加熱調理しても栄養価が消失しにくいのが特徴で、加熱することで匂いや苦みがやわらぎ食べやすくなります。さらに、肉や油と組み合わせると、カロテンの吸収率もアップするのでおすすめです。

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)**
- ピーマン…………… 6個
 - 合挽き肉…………… 150g
 - 卵…………… 1/2個分
 - パン粉…………… 大さじ2
 - 牛乳…………… 大さじ2
 - 塩…………… 小さじ1/4
 - コショウ…………… 適宜
- 【ケチャップソース】混ぜておく**
- トマトケチャップ…大さじ1と1/2
 - 中濃ソース……… 小さじ1
 - サラダ油…………… 適量

西脇の自然

第521回

クマゼミ (せみ科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



今では、人が多く住む市街地の公園などで異常ともいえるほど繁殖を繰り返し、公園ゼミの名が付くほどの日本では最大級のセミです。

鳴き声も大きく「シャム～シャム～シャム」としゃくるように鳴き、西脇では「シャム」と呼んでいます。3～4回ほど鳴いては飛び立ち場所を移動します。セミの声は夏の風物詩といわれますが、このセミだけは群れていると耳を覆いたくなります。

幼虫は土の中で年数をかけて大きくなり、羽化のために地表に穴を開け夜出てきて近くの木の幹に這い上がります。昼間穴に細い小枝を入れ、小枝が動けば幼虫が見つかるかも知れません。