

ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

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。

47 犬次神社(堀町)



▲応神天皇の狛犬・麻奈志漏を
思わせる奉納絵馬



▲安産の神様として知られる犬次神社

今年は戌年。「犬次神社」という名前の神社は全国的にも珍しく、この名称は日本で唯一とされています。

播磨国風土記には、第15代応神天皇が鹿狩りにこの地を訪れた際、狛犬・麻奈志漏がイノシシと戦い、落命したのを哀れんだ天皇が手厚く葬ったとあります。その犬塚の地に建立されたのが犬次神社で、神社名も「犬塚」が転訛し「犬次」となったと伝えられています。

動物の中で犬の出産は軽く、妊婦の腹帯を戌の日に締める風習に基づき、「安産の神様」として人々に信仰されてきました。

また、「麻奈志漏」は日本最古の犬の名前の一つといわれています。



西脇の自然

第527回

マメツタ (うらぼし科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



シダの仲間です。シダといえば正月の飾りに使うウラジロやワラビ、ゼンマイなどを思い浮かべます。いずれも羽状複葉といって中心軸の両側に羽のように葉が付き、全体として1枚の葉を形成している独特のスタイルなので、すぐにシダの仲間であることが分かります。

マメツタは岩や樹木を這い上がる茎に、丸くて小さな肉厚の葉を付けるツル性のシダです。常緑で冬でも葉を茂らせています。シダの仲間なので花は咲かず、胞子葉というへら形の葉を伸ばし、そこに茶色の胞子のうを付け子孫を増やします。山の湿り気があるところでごく普通に見られ、冬場はよく目立ちます。

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。

野菜たっぷり！かす汁



1人分/熱量210kcal、食塩相当量1.2g

【材 料】	(2人分)
大根	3cm幅
ニンジン	3cm幅
こんにゃく	1/3枚
油揚げ	1枚
ゴボウ	1/2本
青ネギ	1/4本
酒かす	100g
スキムミルク	大さじ2
だし汁	300ml
白みそ	大さじ2
淡口しょうゆ	適量

大人が1日に必要とする食物繊維の約3分の1の量を取ることができます

【作り方】

- ① 酒かすはぬるま湯で、スキムミルクは少量のだし汁でそれぞれ溶かしておく。
- ② こんにゃくと油揚げを湯通しし、短冊切りにする。
- ③ ゴボウは斜めの薄切り、大根とニンジンはいちょう切り、青ネギは斜め切りにする。
- ④ 鍋に②、③、だし汁を入れ、具材が柔らかくなるまで煮る。
- ⑤ 鍋に①と白みそを加え、仕上げにしょうゆを入れて味を整える。
- ⑥ お椀に盛りつけて、青ネギをのせたら完成。



<大根>

大根は1本丸ごと食べられる野菜です。根には消化を助ける消化酵素ジアスターゼが多く含まれています。皮にはビタミンCが豊富に含まれています。胃もたれや風邪予防に生のままで食べる大根おろしがおすすです。葉は緑黄色野菜の一つで、ビタミン類やミネラルが豊富に含まれるので、炒め物などに使うと栄養価がアップします。