

# 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。

## 4 多可八景



▲童子山からの眺め



▲春日神社の拝殿



▲紅葉で有名な荘厳寺

昭和3年(1928年)に、播丹  
日日新聞社が現在の西脇市と多可町  
内から景勝地8カ所を選定しました。  
これを「多可八景」といい、そのう  
ち六景は西脇市内にあります。

- ◇童子山公園(西脇)
- ◇岡之山公園(比延町)
- ◇丸山公園(黒田庄町喜多・前坂)
- ◇野村瀧(野村町)
- ◇春日神社(黒田庄町田高)
- ◇荘厳寺(黒田庄町黒田)

いずれも市内の景勝地として、現  
在でも一見の価値がある場所です。

## 今月の旬菜レシピ

### チーズポークカツレツ ～自家製トマトソース～



【作り方】 ……トマトソース

- ① トマト、タマネギ、ニンニクを細かく刻んでローリエと一緒に油をひいたフライパンへ入れ、弱火でじっくり煮る。最後に塩・コショウで味を調える。

【作り方】 ……チーズポークカツレツ

- ② 豚肉は叩いて薄くし、塩・コショウで下味をつける。
- ③ ②に小麦粉⇒溶き卵⇒パン粉の順につけ、たっぷりのオリーブオイルでじっくり焼き揚げる。
- ④ 最後にチーズをのせ、盛りつければ出来上がり♪



#### とうもろこし

手軽においしく食べられる調理法としておすすめしたいのが、電子レンジによる加熱です。皮をむき、ひげをきれいに取り除いたら、さっと水洗いして塩を振り、ラップを巻いて6分程度加熱すると、蒸した場合と同じようにうま味が凝縮されます。ひと手間加えて、ハケで2、3度しょうゆを塗り、網で軽く焼けば、こんがり香ばしい焼きとうもろこしができあがります。

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)  
 トマト…………… 中6個  
 タマネギ…………… 1個  
 ニンニク…………… 1片  
 塩・コショウ…………… 適量  
 オリーブオイル…大さじ1

【材 料】 (2枚)  
 豚肉…………… 2枚  
 小麦粉…………… 適量  
 卵…………… 1個  
 パン粉…………… 適量  
 オリーブオイル…大さじ3  
 パセリ…………… 適量

## 西脇の自然

第484回

### アイタケ (べにたけ科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



アイタケは梅雨の頃から秋にかけて発生する夏のキノコの代表ですが、発生も少なくめったに出会うことがありません。また、表面が青緑色でキノコの中では珍しい色をしています。

傘は10cm前後で生長すると、表面はひび割れ亀甲状の模様を呈し、そり返った形となります。

このキノコは食用になり、汁物として頂くととても風味がよいそうです。よく似た形の毒キノコも少ないので間違えることも少なく、安心できます。

薄暗い梅雨空の樹林内で目立つ傘の色は「ここにいるぞ」と言わんばかりです。