

ぶらり日光 ブランド探訪 vol.33

くわしくは
秘書広報課 シティプロモーション推進室 ☎(21)5135

関東を代表する温泉街

泉質はアルカリ性単純温泉。効能は、やけどや神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、疲労回復、健康増進などによく効く温泉といわれている。



鬼怒川温泉の眺望

鬼怒川温泉は、栃木県の中央を北から南に流れる鬼怒川の上流域に発展した、関東屈指の温泉地です。温泉の発見は江戸時代で、元禄4(1691)年に地元の村民によって発見されたという説があります。鬼怒川西岸の滝地区に発見され、「滝の湯」という名でやけどや皮膚病などの湯治場として利用され、「傷は川治、やけどは滝」ともいわれています。明治以降になると神経痛やリウマチに効く良泉として広く一般の方々にも親しまれるようになりました。

鬼怒川温泉にはテーマパークが多く温泉もあるため、観光地のイメージが強いですが、日帰りで利用できる温泉施設も多く、最近は温泉街のまち歩きツアーやスタンプリリーなども開催されています。地元の人が訪れても新しい発見があります。温泉が恋しいこの季節に、心身の疲れを癒しに訪れてみてはいかがでしょうか？



鬼怒川公園岩風呂

「鬼怒川温泉」と呼ばれるようになったのは、鬼怒川水力電気株式会社(現在の東京電力(株)鬼怒川発電所)が発電所を建設し、有名になってからのことで、総称して鬼怒川温泉と呼び、駅名も「鬼怒川温泉駅」としました。鬼怒川温泉にはテーマパークが多く温泉もあるため、観光地のイメージが強いですが、日帰りで利用できる温泉施設も多く、最近は温泉街のまち歩きツアーやスタンプリリーなども開催されています。地元の人が訪れても新しい発見があります。温泉が恋しいこの季節に、心身の疲れを癒しに訪れてみてはいかがでしょうか？

今月の日光ブランドは「鬼怒川温泉」

います。無味・無臭で、肌への刺激が無く、つるつるになるので「美人の湯」とも呼ばれています。

「鬼怒川温泉」と呼ばれるようになったのは、鬼怒川水力電気株式会社(現在の東京電力(株)鬼怒川発電所)が発電所を建設し、有名になってからのことで、総称して鬼怒川温泉と呼び、駅名も「鬼怒川温泉駅」としました。

提供：日光市農村生活研究グループ協議会

日光旬のレシピ 9

今月の注目食材は「ハクサイ」

止めれば出来上がり。



白菜とねぎのミルクスープ

冬に旬の時期を迎えるハクサイは、糖質、カロリーともに低いヘルシーな食材です。ほどよい甘みとくせのない味は、他の食材との相性も抜群です。

今回ご紹介するのは、優しい味わいのミルクスープ。ハクサイにとてもよく合った料理です。ぜひお試しください。

●材料 / 4人分

ハクサイ…2枚、長ネギ…1本、鶏ささみ…4本、塩…少々、コショウ…少々、バター…大さじ1、牛乳…2カップ
④水…2と1/2カップ、固形コンソメ…2個

●作り方

- ①ハクサイを長さ4cmの棒状に切る。
- ②長ネギを薄く斜めに切る。
- ③鶏ささみを一口大に削ぎ切りし、塩コショウで下味をつける。
- ④熱した鍋にバターを入れて溶かし、②と③を炒め合わせる。さらに④と①を加えて、煮立ったら火を弱め5分間煮込む。
- ⑤牛乳を加え、塩コショウで味を調べ、沸騰直前で火を

●ポイント

④にローリエを1枚加えると、上品でさわやかな香りが広がります。

●今回のレシピは

138キロカロリー(1人分)
・タンパク質…10.8g
・脂質…6.6g
・塩分…1.2g



ハクサイはビタミンCが豊富