

下水道デザインマンホール

文星芸術大学デザイン専攻の学生が、各地域の特色や風景をモチーフに5種類デザインしました。順次設置していくとともに、全国的に人気となっている「マンホールカード」を作成します。

くわしくは 下水道課 ☎21-5150

表：デザインマンホール一覧(地域・モチーフ・設置場所)



今市地域	日光地域	藤原地域	足尾地域	栗山地域
大谷川、鉄道、日光連山	華厳の滝、中禅寺湖	鬼怒川ライン下り	足尾製錬所	かまくら祭
日光街道二コニコ本陣付近	中禅寺湖船の駅付近	鬼怒楯岩大吊橋付近	足尾銅山観光施設内展示	平家の里付近

日本のこのころのうたミュージアム・船村徹記念館では、作曲家船村徹氏の功績を、映像や展示などを通してお楽しみください！



『王将』のジャケット写真

4月1日(日)～6月30日(土)までの間、JR今市駅の発車メロディーが、市ゆかりの作曲家船村徹氏のヒット曲「王将」に変わります。船村徹氏を知っている方には懐かしく、知らない方にも親しんでいただけるように、発車メロディーとしては珍しい優しいギター生の音で制作されています。

また、JR今市駅の駅舎内に、観光客の方などがまちなかを散策しやすいように「今市まちなか情報コーナー」を設置します。

また、まちなかの散策や観光にぜひお役立てください！

また、まちなかの散策や観光にぜひお役立てください！

おかげさまで、「道の駅日光 日光街道二コニコ本陣」は、4月27日(金)をもって3周年を迎えます！感謝の気持ちを込めて、4月27日より3周年記念のイベントを開催予定です！



2周年抽選会の様子

もうすぐ3周年 道の駅「日光」日光街道二コニコ本陣

みんなであそぶ

まちなか

くわしくは 道の駅日光 ☎(25) 777-1



同じものは一つとない挽物。手にとってみたくなる

現在では、今市の挽物としての伝統工芸士は一人だけとなり、後継者育成などが課題となっていますが、ワイングラスやタンブラーなど、時代のニーズを捉えたデザインや製品を制作しています。

木のぬくもりが伝わる、世界に一つだけの器と、職人の技術に触れてみてはいかがですか？

今市の挽物は、桜、けやき、桑などの素材を木工ろくろで削り出している工芸品で、県の伝統工芸にも指定されています。

江戸時代に発祥し、明治時代に会津から職人たちが入って来たことで、多種の技術が伝わったといわれ

ています。豊かな自然と地形の中に育った豊富な木材資源があったことから、今市地域で木製品づくりが盛んに行われるようになり、木工ろくろ技術も発展しました。

今市の挽物は、素材本来の質感や木目を生かすため、合成材などは使わず、単一の木をろくろと手作りの道具を用いて削り出していきます。型などはなく、すべて手作業のため、木の模様はもちろん、形も全く同じにはならず、世界に一つだけのものが出来上がります。一つの挽物ができるまでに、材質の選定、乾燥などを行うため、1年から5年の時間を費やします。

今月の日光ブランドは「今市の挽物」

秘書広報課 シティプロモーション推進室 ☎(21)5135

ぶらり日光
ブランド探訪 vol.48

提供：JAかみつが日光女性会

日光旬のレシピ 24



アスパラガスとブロッコリーのじゃこ入りオムレツ

アスパラガスにはビタミン類が豊富に含まれ、中でも葉酸は貧血の予防に効果が期待できます。また、アスパラガスが名前の由来となっているアスパラギン酸には免疫力アップ、疲労回復の効果が期待されます。

じゃことあわせて調理すれば栄養満点です！

今月の注目食材は「アスパラガス」

●材料／4人分

アスパラガス…2本、ブロッコリー…100g、卵…4個、みりん…大さじ1、しょうゆ…小さじ1、サラダ油…大さじ2、ちりめんじゃこ…大さじ2(20g)、かつお節…5g

●作り方

- ①アスパラガスとブロッコリーは2cm程度に切っておかめに塩茹でして水分を切っておく。
- ②ボウルに卵を割り、ほぐしたらみりん・しょうゆを加える。
- ③フライパンにサラダ油を入れ熱し、①を入れ軽く炒める。
- ④ちりめんじゃこ、かつお節を②に入れて③に流し入れ

る。全体的にふんわりと混ぜて2分程度弱火で焼き、裏返して3分程度焼く。食べやすい大きさに切った器に盛ったら出来上がり。

●ポイント

焼きすぎるとかたくなってしまいますのでふんわり仕上げてください。

ケチャップやマヨネーズ、またはポン酢を少しかけると、お子さんでも食べやすくなります。

●今回のレシピは

169kcal(1人分)
 ・たんぱく質…10.7g
 ・脂質…11.5g
 ・塩分…0.8g