

追跡!!

金次郎の足跡

くわしくは 文化財課 二宮尊徳記念館
☎(25)73333

■金次郎さんの「報徳思想」の内容について

金次郎は、35歳までの小田原在住時に、勤労の大切さと「分度・推譲」の考えを確立します。

○「分度」 収入に応じて支出に限度を設ける計画的経済の考え方

○「推譲」 分度を守り、勤労・儉約を実践すれば余剰が拡大します。それを子孫や他者に譲る考え方

また、桜町(現真岡市)在住の43歳のとき、成田山で断食修行を行い「一元・二円」観を確立します。これは、天地、昼夜、男女など対の関係にあるものの根元は同一「一元」であり、互いの要素が合わさり完全「二元」となるという考え方です。ここで、金次郎は対立する人間関係であっても、互いの徳を認めながら調和する必要のあることに気付きます。

こつとした思想形成を経た1834年、48歳の金次郎は、報徳思想の原典と言われる『三才報徳金毛録』を著します。三才とは天・地・人を指しこの世の全てのもを指し、金毛とは貴重なものの意味します。彼は、この中で、天地万物「天道」

が発生し、人間社会「人道」が発生した過程を進化論的に説明しています。その上で、人々の生活が循環し永遠に保てる方策を導きます。具体的には、「一元・二円」と「天道・人道」を円図で示し、そこに「勤労・分度・推譲」の考え方を交えて「報徳」について説明しています。

また、「報徳の道」をわかりやすく説くために「報徳訓」を収めています。内容は、「自己の存在は祖先からつながる父母の生育のおかげであり、祖先と父母の勤労や善行で築かれた家産によって今の生活は成り立つ。自分も祖先の恩徳に報いるよう日々勤労し、子孫につながる徳を積みなくてはならない」というものです。



「三才報徳金毛録」の「報徳訓」の項の円図

『暑や寒やも彼岸まで・・・』

9月になると暑さも少し和らいで、そろそろ秋の気配を感じる季節ですね。秋といえばお月見。十五夜の「中秋の名月」には、美しい月を眺めながら「お月見団子」をいただく…。秋にはおいしい和菓子もお勧めです。商業施設では、秋の味覚の代表格のキノコ類や根菜類などが店頭に並び始めます。また、日光杉線香・切り花に和菓子などをお彼岸に向けて取り揃えて、皆さんのお越しをお待ちしています。地元産のなしや栗などの秋の果実も、少しづつ入荷が始まりますので、ぜひニコニコ本陣にお立ち寄りください！



9月24日は十五夜です



秋の食材を召し上げ！



蓄音器で優しい音をどうぞ♪

加いたただけますので、この機会に家族の皆さんで来館ください！

『今年も誕生100年』
今年には日本に童謡が生まれて100年になるそうです。ご存じでしたか？ いつの時代も童謡には自然を大切に、全ての生きものを思いやる優しい心が歌い込まれていると(一社)日本童謡協会が紹介しています。そこで、日本のこころのうたミュージアム・船村徹記念館では「蓄音器でうたう日本のこころの歌」と題して、昭和歌謡、童謡・唱歌など、思い出に残る懐かしい歌を「蓄音器」で聴きながら、みんなで一緒に歌うコンサートを9月22日(土)に記念館3階で開催します。記念館の入館料のみでどなたでも参加いただけます。

おかげさまで3周年 道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣

まち歩き日光

ニコニコ本陣通信

くわしくは 道の駅日光 ☎(25)7771
商業施設 ☎(25)5557

5



日光金谷ホテルの外観

今月の日光ブランドは
「日光金谷ホテル」

日光金谷ホテルは現存する日本最古の西洋式ホテルです。日本の歴史が最も揺れ動いた明治初期に営業を開始し、諸外国の外交官や知識人たちの避暑リゾートとしての礎を築き上げました。

外国人が珍しい明治時代において、宿泊場所に困っていたアメリカ人のヘボン博士を、創設者の金谷善一郎が自宅に招き入れたことがきっかけで、1873年(明治6年)に前身となる「金谷カテツジイン」を開業し

ました。1893年(明治26年)には日光山内を望む現在の地に場所を移し、2階建て洋室30室の「金谷ホテル」として営業を開始しました。

大正時代に入り日光田母沢御用邸が開設されると、日光は国内外の要人の交歓・社交の場としてさらに発展し、金谷ホテルには、女性旅行作家のイザベラ・バードやアインシュタイン博士、ヘレン・ケラーなど多くの要人や著名人が宿泊しました。

館内は、当時の趣を残す建物や調度品など、140余年の歴史が息づく空間となっています。また、金谷善一郎が楽師(雅楽演奏者)として日光東照宮に勤めていたことから、館内のあちこちに東照宮をイメージさせる彫刻などを見ることが出来ます。現在は、国指定登録有形文化財として5つの建物が登録されている他、近代化産業遺産にも認定されています。

国内外の要人や著名人が愛した金谷ホテルを訪れ、歴史の息づかいを体験してみたいかがでしょうか。

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

ぶらり日光
ブランド探訪
vol.52

提供：J Aかみつが日光女性会

日光旬のレシピ 29



豚しゃぶともやしのニラだれ

夏ニラがおいしい季節です。ニラにはビタミンAが豊富に含まれており、皮膚や粘膜を丈夫にして抵抗力を高める効果が期待できます。また豚肉とニラには疲労回復に効果的なビタミンB1も含まれているので、豚しゃぶともやしのニラだれを食べて、まだまだ暑い季節を乗り切りましょう！

今月の注目食材は「ニラ」

●材料／4人分

もやし…500g(2袋)、豚肉(ロース・しゃぶしゃぶ用)…200g、酒…大さじ1、ニラ…40g(1/3束)
＜A＞
しょう油…大さじ1、酢…大さじ1、みりん…大さじ1、砂糖…少々

●作り方

- ①耐熱皿にもやしをのせ、その上に豚肉を広げてのせる。
- ②酒を回しかけ、ラップをふんわりとかけて500Wの電子レンジで3分程度加熱する。
- ③②を蒸らし、冷ます。
- ④ボウルにAを入れ、ニラをキッチンバサミで刻みながら加える。

⑤④を500Wの電子レンジで1分程度加熱して、③にかけて出来上がり。

●ポイント

まな板も包丁も火も使わず簡単にできます。中華風にしたい場合は、Aのたれに刻みにんにくや刻みしょうがとごま油をお好みで加えてください。

●今回のレシピは

176kcal(1人分)
・たんぱく質…10.5g
・脂質…11.4g
・塩分…0.7g

