

# 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



1856年に金次郎が今市で亡くなる。報徳仕法は息子の弥太郎(尊行)に引き継がれます。その弥太郎を支えたのは、中村藩(現福島県相馬市)出身の富田久助(高慶)を中心とする金次郎・弥太郎とゆかりの深い18人の門弟(弟子)たちです。特に、幕府から「仕法手伝」を命じられた伊東亮身(金次郎廻村時の同行者)、志賀三左衛門(文豪志賀直哉の祖父)、大槻小輔・久蔵は、二宮家の家族とともに今市に10年以上滞在し、日光神領の復興支援に奔走しました。

1858年、弥太郎は幕府から「御普請役」を命じられ、名実ともに報徳仕法の責任者となります。そこで、彼は「百姓永安の道」を旨とする日光神領仕法の万全を期すために、父金次郎の教えを再確認し、新たに報徳役所の「職務の規定」を作成します。



二宮弥太郎(尊行)



富田久助(高慶)

・日帰り廻村は弁当持参。出張廻村の食事は飯と汁で酒肴の接待は厳禁。  
・金銭出納は全て弥太郎に報告する。  
・日記や手紙は、正確に記録する。  
など、門弟たちの日々の活動と心掛けを明記しています。

この規定の内容から、弥太郎らが大切にしていた二つのことが確認できます。一つは、廻村による現状把握の重要性を認識していることです。彼らはこの廻村に基づいて、村民の教化・指導・財源支援を継続的に進めています。もう一つは、日記や手紙の記載事項の正確性を重視していることです。この徹底により報徳役所内での情報の共有が図られ、組織的・効率的な復興支援が可能となります。なお、この規定を定めて以降、大規模開発や植林事業など日光神領の報徳仕法は飛躍的に進展していきます。



あけましておめでとうございます

「2019年もよろしくお願ひします」  
明けましておめでとございます。昨年は道の駅日光がじゃらん関東の駅ランキングで1位をいただき、さらに上位3駅による「道の駅サミット」を開催し、道の駅の広域連携について情報交換ができました。これからも、更なる魅力度アップに向けてがんばりますので、ご支援よろしくお願ひします。



初売りは元旦午前9時!

「初詣でまちあるき」  
二〇二〇本陣の周辺には、徳川家光ゆかりの如来寺、今市瀧尾神社、報徳二宮神社、追分地藏尊があります。大みそかの夜は、如来寺の除夜の鐘を突いてから、初詣のまちあるきの途中、道の駅のコンビニで一休みできますのでお立ち寄りください!

商業施設は元旦から3日(木)まで営業します。「初売」や「新年おめでなし」があり、「福袋」も盛りだくさんの内容をご用意しています。また、船村徹記念館は4日(金)から営業します。普段多忙な方も、ぜひゆつくり鑑賞ください。この機会に、プロバンドの映像を背に船村メロディーを歌うご自身の姿をDVDにできる「DVD制作体験」などもいかがですか。

おかげさまで3周年 道の駅「日光」日光街道二〇二〇本陣  
まち歩き日光  
二〇二〇本陣通信

くわしくは 道の駅日光 ☎(25)7771  
商業施設 ☎(25)5557

## ■弥太郎と門弟に引き継がれた報徳仕法

# ぶらり日光探訪 vol.56

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

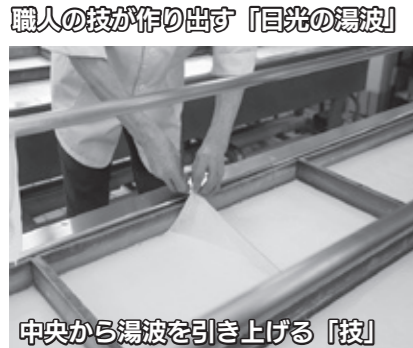
## 今月の日光ブランドは、食分野特選ブランド「日光の湯波」

湯波は、大豆から豆乳を作り、これを煮たときにできる薄い膜を引き上げたものです。その起源は諸説ありますが、山岳修験が盛んになった鎌倉時代に中国から伝えられたといわれています。日光でも修行僧の精進食料として食され、明治時代になると庶民も湯波を食すようになりました。一般的に京都では「湯葉」、日光では「湯波」と表記するといわれています。表記やその由来は地域によってさまざまですが、京都では端から一枚に引き上げるのに対し、

日光では中央から2枚重なるように引き上げるなど、製造方法や調理方法にも違いがあります。

湯波づくりに必要な材料は、良質な大豆と日光のおいしい水だけです。そのため、材料へのこだわりはもちろん、湯波づくりに必要な職人の「技」が求められます。大豆を水に浸す時間も季節によって異なり、引き上げるタイミングや技術も職人の経験がものをいいます。

日光では昔から、正月料理としても湯波が食べられてきました。新年の始まりに、改めて湯波を味わってみてはいかがでしょう。



中央から湯波を引き上げる「技」



引き上げられた湯波



お正月にも食される湯波

提供:日光市農村生活研究グループ協議会

## 今月の注目食材は「里芋」

- 材料 / 4人分  
里芋…中4個、豚バラ肉…16枚、塩…少々、コショウ…少々、サラダ油…少々
- ポイント  
里芋の下ごしらえに電子レンジを使うことで時間が短縮でき、火の通りもよくなります。豚肉を巻く際は、斜めにずらすように巻くと、仕上がりがきれいになります。また、付け合わせにレタスやミニトマトを飾ると彩りが豊かになります。
- 今回のレシピは  
●377kcal (1人分)  
・たんぱく質…11.3g  
・脂質…33.1g  
・塩分…0.3g

- 作り方  
①里芋の皮をむき、たてに4等分に切る。  
②切った里芋を耐熱皿に並べて、電子レンジにかける。里芋が半透明になったらレンジから取り出し、塩、コショウをふる。  
③里芋を1切れずつ豚バラ肉で巻き、巻き終わりの面を下にして、サラダ油をひいたフライパンで肉がカリカリになるまで返しながらかく。焼きあがったらお皿に盛り付けて出来上がり!



## 日光旬のレシピ 33



### 里芋の肉巻き

里芋は日本では古くから食べられていて、日本人になじみの深い、和食に欠かせない食材の一つです。他の芋類に比べてカロリーが少なく、ミネラルが豊富に含まれています。中でもカリウムが多く含まれており、余分な塩分を排出し、高血圧の予防効果があるといわれています。ご紹介するレシピは手軽においしく作ることができますので、ぜひお試しください!