

日光市の文化財 ③



龍王峡 日光市指定文化財

種 別 名勝
指定年月日 昭和50年11月25日
【旧藤原町指定】
所 在 地 日光市藤原

名勝とは、景観が優れている自然や芸術的価値の高い庭園などをいいます。日光市には市指定の名勝が二件あり、龍王峡はそのうちのひとつです。

龍王峡は、鬼怒川の浸食によってできた約3kmの豪快な峡谷です。約二千二百万年前に噴出した安山岩による紫龍峡、その上に堆積した緑色凝灰岩による青龍峡、さらにその上に流出した白色流紋岩による白龍峡と、色の違う岩盤の種類によって峡谷の呼び名が分けられています。第二次世界大戦後、毎日新聞社による日本観光地百選、峡谷の部において第五位に入選し、全国的に有名になりました。滝や奇岩が連なり、紅葉シーズンだけでなく一年を通じて多くの人が訪れます。

昭和五十二(一九七七)年には、栃木県によって自然研究路が整備され、龍王峡を堪能することができるようになっています。

日光のおいしいレシピ 3



ナスの鶏ささみソースあえ

ナスは夏から秋にかけてが旬。皮やアクにはポリフェノールが含まれているため、アク抜きはほどほどに。濃い紫色でツヤがあり、ヘタにトゲがあるものは新鮮です。市内では、今市地域で雨除け(ハウス)ナスの収穫が始まっており、霜が降りるまで収穫が続きます。

提供：日光市地産地消推進協議会

※作り方※

- ①鶏ささみを皿に並べて酒・塩をまぶし、フォークで2～3か所穴を開ける。ふたをして電子レンジ(700w)で1分30秒、ささみを裏返して1分30秒。
- ②鶏ささみをフォークで裂き、汁も一緒にごまドレッシングと混ぜておく。
- ③ナスのヘタを落とし、縦に半分に切り、熱しておいた油に皮から入れ1～2分揚げる。
- ④揚げたナスを4等分に切って器に盛り、②をかけ、青じその千切りとミニトマトを添える。

※ポイント※

ナスを皮の方から揚げることで、油の量も少なく、カロリー控えめです。油で揚げるのでナスのアク抜きも必要ありません。

●材料／4人分

ナス…………… 5～6本
鶏ささみ…………… 3本
酒…………… 大さじ2杯
塩…………… ひとつまみ
ごまドレッシング(市販のもの)…………… 大さじ2杯
ミニトマト…………… 8個
青じそ…………… 2～3枚
揚げ油…………… 適量

この料理を作ってくれたのは



日光市消費者友の会(左から平野さん、兼目さん、柴田さん)

5月の人口と世帯数

	男	女	計	世帯数
今市地域	30,991人(-23)	31,984人(-5)	62,975人(-28)	22,354世帯(+51)
日光地域	7,754人(+6)	8,393人(-20)	16,147人(-14)	6,465世帯(+18)
藤原地域	5,071人(-10)	5,574人(+8)	10,645人(-2)	4,721世帯(+20)
足尾地域	1,430人(-2)	1,606人(-7)	3,036人(-9)	1,631世帯(±0)
栗山地域	943人(±0)	956人(-9)	1,899人(-9)	756世帯(±0)
日光市	46,189人(-29)	48,513人(-33)	94,702人(-62)	35,927世帯(+89)

※住民基本台帳による(5月1日現在) ※()内は前月比



「広報にっこう」は古紙配合率100%の再生紙と大豆油インキを使用しています。