

日光市の文化財 ④



石造地蔵菩薩坐像(追分地蔵尊)
日光市指定文化財

種別 有形文化財
指定年月日 昭和40年7月14日
【旧今市市指定】
所在地 日光市今市

この地蔵は、日光街道と例幣使街道の合流点に祀られており、「追分地蔵」と呼ばれて人々に慕われています。高さが約二百九十cmもあり、北関東随一の大きさともいわれています。

今市地域を代表する文化財の一つですが、残念ながら制作年代などは明らかではありません。八代將軍徳川吉宗の日光社参の時には、既にこの地にあつたとされています。もともと日光地域の含満(なごみ)に於いた地蔵の一つが、大谷川の洪水で流されて砂に埋もれ、それを石工が大きな石と見間違えてノミを入れたところ、血が流れ出たという伝説があります。

地蔵は錫杖(僧侶などが持つ杖)と宝の珠を持つ姿が一般的ですが、この地蔵は座禅を組み、法界定印と呼ばれる手の組み方をしており、密教と関係があるともいわれています。毎年八月二十三日には二十三夜祭が行われ、多くの参拝者でにぎわいます。

日光の美味しいレシピ 4



まるごとタマネギのスープ煮

今回使用したのは今市地域小林地区産のタマネギです。市内では6月上旬に新タマネギが収穫されます。血糖値を正常に保つ働きがあり、生活習慣病にも効果があるといわれている野菜です。水にさらしすぎると栄養分が逃げてしまうので注意しましょう。

※作り方※

- ①タマネギの皮をむき、根だけを切り落とす。ニンジンも薄切りにして、ゆでしておく。
- ②鍋に昆布とタマネギがかぶるくらいの水と塩を入れ、ふたをして弱火で煮る。
- ③タマネギがやわらかくなってきたら、ひき肉を加え、あくを取りながら②と合わせて30～40分煮る。しょうゆとしょうが汁を加えて味を調える。
- ④タマネギの様子を見ながら、水溶ぎ片栗粉を入れ、とろみをつける。
- ⑤器にタマネギを盛り、ニンジンで飾り、スープをかける。

※ポイント※

煮た時にバラバラにならないよう、タマネギの頭の部分を残しておきましょう。

提供：日光市地産地消推進協議会

●材料／4人分

- タマネギ…… 4個
- 昆布……… 3cm角4枚
- 鶏ひき肉…… 100g
- 塩……… 小さじ1と1/3杯
- しょうゆ…… 小さじ1杯
- しょうが汁… 小さじ1/2杯
- 片栗粉……… 大さじ1/2杯
- ニンジン…… 1/2本

この料理を作ってくれたのは



J Aかみつが日光デイサービスセンターの皆さん
※高齢者にも優しい料理で、利用者の方にも提供しています。

6月の人口と世帯数	男	女	計	世帯数
今市地域	30,994人(+3)	31,987人(+3)	62,981人(+6)	22,386世帯(+32)
日光地域	7,734人(-20)	8,378人(-15)	16,112人(-35)	6,459世帯(-6)
藤原地域	5,067人(-4)	5,565人(-9)	10,632人(-13)	4,720世帯(-1)
足尾地域	1,423人(-7)	1,603人(-3)	3,026人(-10)	1,625世帯(-6)
栗山地域	940人(-3)	958人(+2)	1,898人(-1)	757世帯(+1)
日光市	46,158人(-31)	48,491人(-22)	94,649人(-53)	35,947世帯(+20)

※住民基本台帳による(6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。