

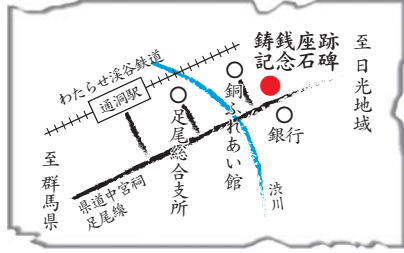


日光市指定文化財
ちゅうせんざあとあしじせん
鑄銭座跡と足字銭

種別 史跡
指定年月日 昭和51年3月15日
【旧足尾町指定】
所在地 日光市足尾町赤沢

足尾銅山は、十七世紀半ばに江戸時代における最盛期を迎えますが、貞享元（一六八四）年を境に産銅量が激減します。この危機を脱するため、足尾銅山の山師たちは幕府に許可を願い出て、寛保元（一七一四）年に寛永通宝を鑄造する鑄銭座を設けました。『足尾銅山の産業遺跡』（旧足尾町教育委員会・文化財調査委員会発行）によると、寛保二（一七四二）年から延享四（一七四七）年までに、約二億一千万枚も鑄造されたようです。鑄銭座のあった場所は足尾中央グラウンド付近であると推定されていますが、確かな場所は分かっていません。今では、足尾地域の中心地に記念の石碑が建てられているのみとなっています。

ここで鑄造された寛永通宝は裏側に足の字があることから、足字銭と呼ばれています。かつて、貨幣は人々の間で「おあし」と呼ばれていましたが、足字銭がその語源であるとの説もあるほどで、足字銭が広く流通していたことがうかがえます。



日光の美味しいレシピ 7



いもぐし

祭りや伝統行事に欠かせないサトイモ料理。独特のぬめりは、胃腸の壁を保護する働きがあるムチンや、認知症の予防に効果があるとされるガラクトタンという成分によるものです。親イモから子イモ、孫イモができるので、子孫繁栄の象徴として縁起物とされています。

提供：日光市地産地消推進協議会

※作り方※

- ①サトイモの皮を洗い落とし、干す。
- ②干したサトイモを、蒸し器で柔らかくなるまで蒸す。
- ③みそだれは、鍋にみそと砂糖、だしの素、酒を入れ、弱火で焦がさないように練って作る。ユズやネギ、サンショウを加える場合は、みじん切りにしたものを最後に混ぜ合わせる。
- ④サトイモを冷ましてから、一口大の大きさに切りそろえて串に刺し、温めたみそだれをかける。
- ⑤焦げ目を付けたいときは、オーブントースターで5～10分焼く。

●材料／4人分

- サトイモ…………… 600g
- みそ…………… 200g
- 砂糖…………… 200g
- だしの素…………… 少々
- 酒…………… 少々
- ユズ・ネギ・サンショウ…………… お好みで

※ポイント※

オーブントースターで焼くときは、みそだれが焦げすぎないように注意しましょう。

この料理を作ってくれたのは



飯島アサさん(木和田島)

9月の人口と世帯数	男	女	計	世帯数
今市地域	31,045人(-9)	31,999人(-26)	63,044人(-35)	22,458世帯(-3)
日光地域	7,728人(+11)	8,373人(+10)	16,101人(+21)	6,477世帯(+6)
藤原地域	5,046人(+1)	5,536人(-13)	10,582人(-12)	4,699世帯(-17)
足尾地域	1,416人(-3)	1,600人(-3)	3,016人(-6)	1,619世帯(-4)
栗山地域	937人(+1)	952人(+2)	1,889人(+3)	757世帯(+2)
日光市	46,172人(+1)	48,460人(-30)	94,632人(-29)	36,010世帯(-16)

※住民基本台帳による(9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。