



日光市指定文化財

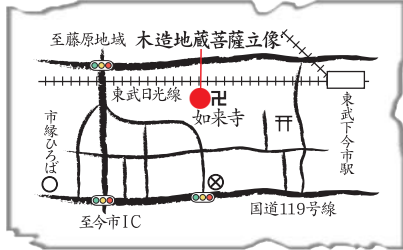
木造地蔵菩薩立像

種別 有形文化財  
 指定年月日 昭和41年7月20日  
 【旧今市市指定】  
 所在地 日光市今市

この地蔵菩薩立像は、如来寺境内に建てられたお堂にあり、高さが160cm、肩幅が33cm、台座高が38cmあります。胴体の内部はくりぬかれて空洞になっており、頭部や肘、足は別の木をはめ込んで作られています。仏の眉間にある百毫は水晶で、目は彫り出すことで表現され、美しく弧を描いた眉と豊かなほほによって、温和な顔つきとなっています。また、法衣の全面には蓮華や唐草などの文様が施されています。

制作年代は江戸時代初期と推定されており、力強い彫刻に繊細な工芸手法は、県内の同種の仏像の中でも秀作とされています。

なお、実際にこの地蔵菩薩像が作られたとされる時代よりもはるか昔の鎌倉時代に、北条政子に命じられた安達盛長が、この像を荷車に乗せて日光山へ運んでいたところ、この地で車が動かなくなっただけでなく、ここにお堂を建てて安置したとの伝説があります。そのため、「車止め地蔵」とも呼ばれています。



日光の美味しいレシピ 9



白菜とニラのコーン煮

温かい鍋が恋しい季節になってきました。鍋といえば白菜。白菜は市内全域で栽培され、直売所などで販売されています。また、精進料理にも欠かせない野菜の1つです。ビタミンCや高血圧予防のカリウムなどが含まれており、霜に当たると甘みがグンと増します。

※作り方※

- ①白菜をザク切りにする。
- ②ニラをみじん切りにする。
- ③白菜や酒、塩、コショウ、クリームコーンを鍋に入れ、蒸し煮にする(水は使いません)。
- ④白菜がしんなりしたら牛乳を加え、ひと煮立ちしたら塩とコショウで味を整える。
- ⑤ニラのみじん切りを加え、火を止める。

◇もう一品◇ お正月にどうぞ

白菜の茎を5cm幅に切り、スジに沿って少し太い千切りにする。キュウリとゆずの皮も千切りにし、白菜と混ぜ合わせ、好みの甘酢で酢の物に。

提供：日光市地産地消推進協議会

●材料／4人分

- 白菜…………… 1/8 株
- ニラ…………… 1/2 束
- 牛乳…………… 2 カップ
- 酒…………… 大さじ 2 杯
- 塩…………… 小さじ 1/2 杯
- コショウ…………… 少々
- クリームコーン缶詰…………… 大 1 缶

この料理を作ってくれたのは



よしほらしずえ 吉原静恵さん(吉沢)

にっこう農村だより

そばの収穫が始まっています。今年はぜひ日光産のそば粉で、年越しそば打ちにチャレンジしてはいかがでしょうか。

11月の人口と世帯数

	男	女	計	世帯数
今市地域	31,044人(+8)	32,002人(+4)	63,046人(+12)	22,501世帯(+36)
日光地域	7,712人(-7)	8,350人(-8)	16,062人(-15)	6,456世帯(-10)
藤原地域	5,007人(-31)	5,497人(-28)	10,504人(-59)	4,680世帯(-8)
足尾地域	1,414人(-1)	1,597人(-5)	3,011人(-6)	1,618世帯(-1)
栗山地域	929人(-2)	952人(+4)	1,881人(+2)	758世帯(+3)
日光市	46,106人(-33)	48,398人(-33)	94,504人(-66)	36,013世帯(+20)

※住民基本台帳による(11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。