



日光市指定文化財
おさし
小指 馬頭観音
種別 有形民俗文化財
指定年月日 昭和51年12月24日
【旧栗山村指定】
所在地 日光市日向(小指)

この馬頭観音は、日向地区(栗山地域)の小指という所にあります。祠には永享元(一四二九)年と刻まれており、県内にある馬頭観音の中では最も古いものです。昭和三十年代までは、旧暦一月八日の縁日に多くの馬の飼いが参詣に訪れていました。オサゴ(米)や賽銭、ろうそく、団子などを供え、絵馬札を受けて、馬の健康祈願や亡くなった馬の供養を行ったといわれています。馬頭観音は、阿弥陀如来が一切の生物を救おうと変身した姿であるといわれています。頭上に馬の頭を頂き、畜生道(悪行の結果、死後生まれ変わる人間以外の生物の世界)に落ちて苦しむ者を救う仏であることから、馬の守護仏として信仰されています。その昔、栗山地域では、馬は輸送や農耕などになくてはならない貴重な労働力で、たくさん馬が飼育されていました。この地域には馬頭観音があちこちに見られることから、古くから地域の人々が馬を大切にしていたことがうかがえます。



日光の美味しいレシピ 10



ふろふき大根

冬の食卓の千両役者といえば大根。春の七草の一つでもあります。ビタミンCが豊富で、葉の部分にもビタミンCやβカロテンなどを含まれます。生の大根はジアスターゼという成分による消化促進作用があるため、年末年始で疲れた胃腸には大根おろしが効果的です。

※作り方※

- ①大根は厚さ4～5センチの輪切りにし、厚めに皮をむき、面取りをする。
- ②大根の片面に十文字に隠し包丁を入れ、その面を下にして、蒸し器で20分蒸す(または米のとぎ汁でゆでる)。
- ③蒸し終わったら、昆布のだし汁で箸が簡単に通るくらいまで柔らかく、弱火にしてじっくり煮込む。
- ④味噌は、砂糖や酒、卵黄と一緒に鍋に入れ、かき回しながらとろみがつくまで煮詰める。
- ⑤出来た味噌を大根にかけ、ユズをのせたら出来上がり。

※ポイント※

大根は真ん中の一番良いところを使いましょう。また、大根が十分柔らかくなるまで、だし汁で煮込みましょう。

提供：日光市地産地消推進協議会

●材料／4人分

- 大根……………400g
- 昆布のだし汁……………4カップ
- 味噌
- 味噌(あれば赤味噌)…200g
- 砂糖……………100g
- 酒……………2/3カップ
- 卵黄……………1個
- ユズ……おろしたものを少々

この料理を作ってくれたのは



いしかわえみこ
石川笑子さん(高德)

12月の人口と世帯数	男	女	計	世帯数
今市地域	31,045人(+1)	31,994人(-8)	63,039人(-7)	22,511世帯(+10)
日光地域	7,688人(-24)	8,330人(-20)	16,018人(-44)	6,435世帯(-21)
藤原地域	4,996人(-11)	5,502人(+5)	10,498人(-6)	4,668世帯(-12)
足尾地域	1,417人(+3)	1,594人(-3)	3,011人(±0)	1,618世帯(±0)
栗山地域	930人(+1)	950人(-2)	1,880人(-1)	759世帯(+1)
日光市	46,076人(-30)	48,370人(-28)	94,446人(-58)	35,991世帯(-22)

※住民基本台帳による(12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。