

日光市指定文化財  
川俣温泉薬師堂



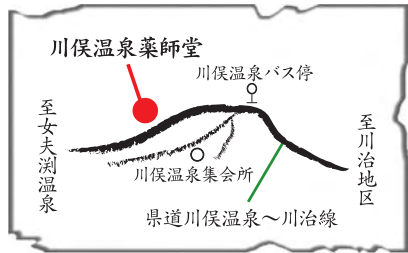
種別 有形民俗文化財  
指定年月日 昭和51年12月24日  
【旧栗山村指定】  
所在地 日光市川俣

川俣温泉薬師堂は、薬師堂だけでなく、本尊である薬師如来像・鰐口・ミクジ箱・掲額・温泉神社神体が一体となって文化財に指定されています。

この薬師堂はもともと、現在地から西に五十mほど離れた県道下の斜面の湯前神社境内にあり、昭和二十四年にキティ台風が来たときには、薬師堂のみ流出を逃れました。その後、老朽化により昭和五十一年に現在の場所に移転し復元されました。

薬師堂の建立年は不明ですが、ミクジ箱に宝暦十一(一七六一)年の銘があり、江戸時代中期ごろのものと考えられています。また本尊には、元禄四(一六九一)年の銘があります。川俣温泉の守り仏として祀られていることから、湯前薬師とも呼ばれ、特に眼病を治す薬師として地域の人々の信仰を集めています。

川俣温泉薬師堂は、現在も信仰の対象となっており、江戸時代から川俣温泉の歴史を見守り続けている文化財です。



日光の美味しいレシピ 12



ばんだいもち(じゅうね)

じゅうね(えごま)はシソ科の植物です。コレステロールを下げる効果があるといわれている $\alpha$ リノレン酸が含まれており、栗山地域でも栽培されています。まもなく春の訪れ。栗山地域の美味しい山菜・伝統料理を食べに出かけてみてはいかがでしょうか。

※作り方※

- ①米は前日に洗って、水に浸しておく。
- ②水を切り、全体に火が通るまで蒸す。
- ③蒸した米をざるにあけ、水(または塩水)の中にざるごと入れてよくかき混ぜる。
- ④よく水をきり、もちつき機に入れてもう一度蒸し、蒸しあがったらつく。
- ⑤ついたものを俵型にする。
- ⑥じゅうねをフライパンで火が通るまで炒め、すり鉢またはミキサーにかけ、砂糖と塩、少量の水を入れて味を調える。
- ⑦⑤に⑥をかけて出来上がり。

※ポイント※

2回目に蒸すときの水量は、もち米のときの約2倍にしましょう。ばんだいもちは、けんちん汁に入れてもおいしいです。

提供：日光市地産地消推進協議会

●材料/4人分

米(うるち米)… 500g、じゅうね(えごま)… 1カップ、砂糖… 50g、塩…少々

◇もう一品◇

ワラビとナメコの漬物

塩漬けのわらびを塩出しし、ニンジンとショウガの千切りを混ぜ、鷹のつめ、塩、酒、酢で味を付ける。ナメコも塩出しし、味を付ける。両方を混ぜ合わせる。

この料理を作ってくれたのは



まつもと 松本タミ子さん(上栗山)

2月の人口と世帯数

	男	女	計	世帯数
今市地域	31,032人(-19)	32,000人(-12)	63,032人(-31)	22,525世帯(-6)
日光地域	7,657人(-19)	8,315人(-4)	15,972人(-23)	6,415世帯(-8)
藤原地域	4,978人(-13)	5,478人(-18)	10,456人(-31)	4,657世帯(-10)
足尾地域	1,413人(±0)	1,582人(-4)	2,995人(-4)	1,616世帯(+1)
栗山地域	926人(-4)	939人(-8)	1,865人(-12)	756世帯(-6)
日光市	46,006人(-55)	48,314人(-46)	94,320人(-101)	35,969世帯(-29)

※住民基本台帳による(2月1日現在) ※( )内は前月比