

# 日光街道ニッコニコ本陣

くわしくは 道の駅日光 ☎(25)7771

## 駅長からあいさつ



皆さん、こんにちは。施設は4月27日(水)で開業1周年を迎えました。併せて入館者数も10万人を達成しました。皆さんに心から感謝します。引き続き、市民の皆さんや観光客から喜ばれる施設を目指して努力していきます。

さて、施設の魅力のご紹介第2弾です。「日本のこのころのうたミュージアム・船村徹記念館」の2階にある「お出迎え5大歌手」のコーナーをご存じですか？有名な5名の歌手と船村徹氏とのエピソードが紹介されています。5大歌手のそれぞれ像や音声を聞いて、ファンにはたまらない内容です。まるで自分もそこに居るような錯覚を覚える空間です。

なお、ゆつくりとご覧になりたい方は、午前中の早い時間帯が夕方が狙い目です！新しい記念グッズも多く取り揃えてご来館をお待ちしています。(道の駅日光駅長 片岡)

## 6月のおすすめ情報

これから夏野菜の季節です。トマトやナス、キュウリなど新鮮な夏野菜を毎朝収穫して取り揃えています。

中でも取れたてのトマトは非常にみずみずしく美味です。ぜひご賞味ください。

## 6月のイベント情報

日時	イベント名
4日(土)～13日(月)	美空ひばり特別展
25日(土)	ニコニコフェスタ
30日(木)まで	今市宿のむかし展

今月は雨の日でも安心な室内イベントを用意しています。6月4日(土)～13日(月)に「船村徹記念館開館1周年記念特別企画展 美空ひばり特別展」を開催します。商業施設内市民ギャラリーでは、30日(木)まで「今市宿のむかし展」、その他広場では、25日(土)に毎月恒例の「ニコニコフェスタ」をバージョンアップして開催します。

# ぶらり日光ブランド探訪 vol.26

## 今月の日光ブランドは「中禅寺湖」

くわしくは 秘書広報課 シティプロモーション推進室 ☎(21)5135

中禅寺湖は、勝道上人が男体山の登頂に成功した際に発見されたとされ、山岳信仰とも深い関わりがあります。湖畔には二荒山神社中宮祠や日光山中禅寺など勝道上人ゆかりの社寺も建てられています。

また、男体山の神と赤城山の神が、中禅寺湖の所有をめぐり戦場ヶ原で戦った伝説に由来する地名もあり、勝負がついた場所が菖蒲ヶ浜、祝宴を開いたところが歌ヶ浜と言われています。

## 外国人が愛した湖

明治期には、明治天皇が来訪され、中禅寺湖を「幸の湖」と名付けました。また、英国人にその自然の魅力を見出され、日本初の外国人リゾートとしてにぎわいました。



半月山展望台から眺めた中禅寺湖

明治から昭和初期にかけては欧米各国大使館や貿易商などの別荘が立ち並び、「夏は外務省が日光に移る」といわれたほど、国際的避暑地として栄えました。現在もベルギーとフランスの大使館別荘が現役で利用されています。旧イタリア大使館別荘は公園として整備され、杉皮など日本伝統の建築様式とモダニズムが巧みに織り込まれた建築美を楽しむことができます。また7月1日(金)には、旧英国大使館別荘が復元され、一般公開が始まります。当時の様子や英国文化に触れることができます。

他にも、「中禅寺湖畔ポートハウス」や、貿易商トマス・グラバーの別荘跡「西六番園地」などもあります。外国人が愛した奥日光をぶらり訪れてみてはいかがでしょうか。



英国大使館(南側)

# みんなで知ろう！

## まちづくり基本条例

くわしくは 総合政策課 政策調整係 ☎(21)5131

今月は、まちづくり基本条例における「市民の権利と責務について」をテーマに、現在市内でまちづくり活動を行っている一般社団法人日光青年会議所の活動を紹介します。

- 「市民の権利」とは 年齢を問わず、まちづくりに参加する権利があります
- 「市民の責務」とは 「私たちにできることがある」という意識を持ち、できる限りまちづくりに参加します

日光青年会議所って？  
自分たちが住んでいる地域の「明るい豊かな社会の実現」という目的に向かって、さまざまなまちづくり事業や青少年育成事業、研修事業を通して活動を展開している団体です。今年、「一心合力 情熱と誇りを胸にまちの未来を切り開こう」をスロー

ガンに活動を展開しています。どんな活動をしているの？

- ◆まちづくり事業…若い世代の人と一緒に地域の政治・政策に対する意識向上と政治参画を目的とした事業を行い、多くの世代が一緒に市の現状を認識し、市の未来について考える機会をつくります。
- ◆青少年育成事業…家庭教育・地域教育に着目し、子どもたちの「こころ」を育てる事業を進めています。子どもたちが笑顔で安心して暮らせる社会と、豊かで実りある学びを得られる環境をつくります。

◆研修事業…自分たちが暮らす故郷の歴史や文化を知り、自分がその地域の一員であるという意識を持つことが重要です。郷土愛の大切さや受け継がれていくべき文化や習慣、人と人とのつながりの重要性を学ぶ機会を作ります。

◆市民の皆さんは、自由にまちづくりに参加する権利があります。まずは身近にあるイベントから、まちづくりに参加しませんか？

提供：日光市農村生活研究グループ協議会

## 今月の注目食材は「小松菜」

### ●材料／6人分

小松菜…1～1.5束、ニンジン…小1本、大豆水煮…150g、塩昆布…10g、昆布つゆ…大さじ4、だしの素…小さじ1、砂糖…大さじ2、すりごま(白)…20g、ごまだれ…大さじ2、クルミ…50g

### ●作り方

- ①小松菜の葉の部分を持って沸騰したお湯で茎の部分を30秒ゆで、その後小松菜全体をお湯に浸し、さらに30秒ゆでる。
- ②①を水にさらし、きつく絞って3cmくらいに切ってボウルに入れる。
- ③ニンジンを輪切りにし、さらに千切りにして1分程度ゆでて、ざるにあげる。

- ④大豆水煮をさっと湯がき、ざるに上げ水気をとる。
- ⑤②のボウルに、③と④と塩昆布を入れ、昆布つゆ、だしの素、砂糖、すりごま、ごまだれを入れて混ぜる。
- ⑥クルミを600Wの電子レンジで1分温め、刻んで⑤に入れる。よく混ぜたら出来上がり。

### ●ポイント

クルミは血液をサラサラにするオメガ3脂肪酸が含まれているのでおすすめです。ごまだれを入れることによって、こくを出しました。

### ●今回のレシピは

- 171キロカロリー(1人分)
- ・タンパク質…7.2g
- ・脂質…11.1g
- ・塩分…2.1g

## 日光旬のレシピ 2



### 小松菜と大豆のごま和え

小松菜は全てのビタミン、ミネラルが豊富で、貧血予防に重要な鉄分や骨粗しょう症の予防に役立つカルシウムも含まれています。

今回は、栄養素の高い小松菜と大豆と一緒に取り入れられるレシピ「小松菜と大豆のごま和え」をご紹介します。彩りも鮮やかで見た目も楽しめる一品です。