

くわしくは 道の駅日光 ☎(25)777-1

駅長からごあいさつ



皆さん、こんにちは。今月は施設の魅力を紹介する第3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「歌の万華鏡」を紹介いたします。ここでは、さまざまなヒット曲を聴きながら迫力ある5面マルチビジョンの映像をご覧いただけます。映像を見ながら歌の背景をリアルに感じ取れるコーナーです。歌の世界に自分が入るような不思議な感覚を体験してください。

また、商業施設では、旬の食材はもちろんのこと、たい焼き専門店の「日光茶屋 笑庵」が新しくオープンしました。日光仮面をモチーフにした人形焼きはいかがですか？

ご賞味ください。
(道の駅日光 駅長 片岡)

7月のおすすめ情報

夏野菜がおいしい季節です。トマトをはじめ、ニラ、ジャガイモなど新鮮な夏野菜を毎朝収穫して取り揃えています。

7月のイベント情報

23日(土)から3日間、毎月恒例のニコニコフェスタを開催します。出店を希望する方は、道の駅までお問い合わせください。

また、24日(日)は、日光落語会を開催します。平成27年3月に真打へ昇進した金原亭馬玉氏の独演会です。若手実力派の江戸落語をお楽しみください。

表：主な7月のイベント

日時	イベント名
23日(土)～25日(月)	ニコニコフェスタ
24日(日)	江戸落語継承 日光落語会(友の会)

ぶらり日光
ブランド探訪 vol.27

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

今月の日光ブランドは「男体山登拝講社大祭」

登拝講社大祭は、今から1200年以上前の奈良時代から続く、二荒山神社中宮祠の中で最大のお祭りです。毎年7月31日～8月7日に行われ、山頂のご来光を目指して多くの人が夜間登拝を行います。

山岳信仰から二荒山神社の主祭神大己貴命は、男体山に宿ると信仰されています。男体山の山頂には奥宮が祭られています。山内にある二荒山神社本社とその奥宮との中間にある祠(社)が中宮祠で、奥宮へと続く登山道の入口である登拝門があります。

日光の霊峰 男体山



男体山とご来光

7月31日には、午後からさまざまな神事や奉祝行事が行われます。午前0時になると一斉に山頂を目指す夜間登拝が開始されるため、夜間の臨時バスが運行されるほど多くの人々が訪れて、午前0時の開門を待ちます。

登拝門から奥宮まではおおよそ6km、標高差は1,200mあり、一般的なスピードで約3時間かかります。登拝の後、すがすがしく冷気あふれる山頂で迎えるご来光はひとしお。息を飲む美しさです。

また、中禅寺湖畔では同日、奉納花火も行われます。湖上に向け、斜めに打ち上げられる花火は全国でも珍しく、湖面に映りこむ様子は言葉にできないほど美しく幻想的です。



鮮やかな奉納花火

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、条例の前文を見ていきましょう。あまり注目されることのない前文ですが、注目してみると興味深い特徴があります。

「日光市は住んでいる人も訪れる人も「心」を感じるまちでありたい。」

時の流れとともに見失いつつある「心」。私たち日光市民は、先人の残してくれた自然や文化、産業などの貴重な恵みを生かしながら、未来にわたって愛し続けることができるまち「心を感じるまち日光」を力を合わせて創っていかねばなりません。

私たちは日光を愛する市民として、一人ひとりの心を大切に、「心が通う温かい市民自治のまち日光」を創るため、日光市の最高規範としてこの条例を制定します。(前文一部抜粋)

大切に、というのがこの条例の日光らしさを表していますね。さて、今月は前文にぴったりなまちづくり団体を紹介します。NPO法人日光門前まちづくり この団体は、たくさんの人に日光を知ってもらうため日光門前地区を中心に活動するNPO法人です。今回は、まちづくりの現場を知るため、活動の一つ、まち歩き「日光ぶらり」に参加しました。「日光を知り、おいしいものを食べる」この企画には約20名が参加。事務局は「一人一人と心の交流を大切にしたいので、この人数が最適ですね」と言います。参加者の中には、観光気分を楽しむ市内在住の男性も。「見慣れた風景も、まち歩きに参加すると、新しい発見がある」そうです。一般的な観光とは異なる視点での散策は、他ではなかなか体験できません。こうした取り組みで新しい魅力を発見できるかもしれませんね。

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「トマト」

てさらに5分焼いたら出来上がり。

●ポイント 鶏肉を水につけることにより、肉がジューシーになります。

●今回のレシピは 179キロカロリー(1人分)
・タンパク質…9.0g
・脂質…13.0g
・塩分…1.5g



真っ赤なトマトは栄養がいっぱい

●材料／4人分

鶏むね肉…1枚、トマト…3個、ズッキーニ…1本、塩…小さじ1、こしょう…少々、オリーブオイル…大さじ2

●作り方

- ①鶏むね肉を大きめのブツ切りにして水に20～30分つける。
- ②トマトをくし形に各6等分に切る。
- ③ズッキーニを7～8mmの輪切りにする。
- ④①を水切りして、塩こしょうで下味をつける。
- ⑤②③④を耐熱皿に彩りよく並べ、オリーブオイルを回しかけ、アルミホイルをかぶせる。
- ⑥⑤を180℃のオーブンで15分焼き、ホイルを外し

日光のレシピ 3



鶏肉のトマト焼き

トマトに多く含まれるリコピンは、生活習慣病の予防や老化抑制にも効果があるといわれています。リコピンは油に溶けやすいため、今回紹介する「鶏肉のトマト焼き」では、より吸収を高めることが期待できます。旬のトマトを食べて、夏の暑さに負けないようにしましょう！