

追跡!! 金次郎の足跡



くわしくは 文化財課 二宮尊徳記念館
☎(25)7333

仕法は終了となります。

1853年2月、二宮金次郎・弥太郎親子が中心となり開始した日光神領の復興事業。報徳仕法は、当初30年計画でした。しかし、1868年(慶応四年(戊辰の年))に勃発した「戊辰戦争」の戦禍が当地にも及んだため、16年目で事業は中止となりました。

■戊辰戦争と日光神領報徳仕法

「戊辰戦争」は、旧幕府軍と明治新政府軍との内戦で、1868年正月の京都「鳥羽・伏見の戦い」から、翌年5月の箱館「五稜郭の戦い」までの総称です。4月19日の宇都宮城落城後、戦況は「聖地日光」をめぐる争いとなり、4月から8月までの半年間、日光山麓は戦場と化します。特に閏4月21日・5月6日には、今市において両軍の激しい攻防があり、今市宿には新政府軍の板垣退助率いる土佐藩隊が、約50日間滞陣します。そのため弥太郎は戦禍を避けて家族や報徳仕法関係書類を、深いつながりのある相馬中村藩に避難させます。6月6日には、弥太郎自身も中村藩に立出し、日光神領の報徳

この混乱の中、今市報徳役所の書庫に収めていた仕法関係書類を避難させるのに活躍したのが、弥太郎の妻(鉸子)でした。荷物整理の際、鉸子が記載した「荷物覚」という古文書が小田原報徳博物館にあり、当時の逼迫した状況をうかがい知ることが出来ます。金次郎・弥太郎らで作成し、大切に守られてきた報徳仕法関係書類は、以降も二宮家の人々により大切に保管され、現在は国立国会図書館に寄託されています。金次郎は、亡くなる10カ月前に家族・門弟を集め「余が書簡を見よ!余が日記を見よ!」と諭していました。それは、金次郎が独自に生み出した報徳仕法とは何を指したもののなか、答えは全て書簡や日記に記載してあるのでしっかりと学んでほしいということなのです。

書類の内訳を記した「荷物覚」
※当館では複製を展示

「ニコニコ市民の日」
3月20日は「日光市民の日」です。船村徹記念館では、3月21日(木)祝を入館無料にして、市民の皆さんのご来館をお待ちしています。記念館の3階では、平成29年10月から1年間、下野新聞に連載された音楽プロデューサー小西良太郎氏のエッセイを一挙に紹介する「素顔の船村徹回顧展」を開催中です。また、商業施設では、感謝祭として超目玉品の販売や、スイーツ特別販売などもあります。春が待ち遠しい今日この頃、今のまちなか散歩とあわせて、道の駅日光へお立ち寄りください!



3月21日(木・祝日)は入館無料です

「AEDで大切な命を守る!」
皆さんの身近な施設にAEDが設置されているのをご存じですか? 道の駅日光にも管理事務所前に1台設置しています。3月4日(月)、午後1時30分から、市救急救命士によるAEDの使い方などを学ぶ、「ニコニコ普通救命講習」を開催します。受付は午後1時から、参加は無料。受講ご希望の方は3月3日(日)までにお申し込みください。定員は30名で、先着順です(定員に満たない場合は当日受付可)。
いざと
いうとき、
大切な命
を救う救
命器具の
使い方や
救命方法
を、一緒
に学びま
せんか?
受講者に「修了証」が発行されます



受講者に「修了証」が発行されます

おかげさまで3周年 道の駅「日光」日光街道「ニコニコ」本陣
まち歩き日光
ニコニコ本陣通信
くわしくは 道の駅日光☎(25)7771
商業施設 ☎(25)5557

ぐらり日光 ブランド探訪 vol.58

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、食分野特選ブランド「日光の天然氷」

昭和初期には全国で100軒近くあった氷室は、冷凍冷蔵庫の普及でその数が激減し、今ではわずか数軒のみになりました。そのような中、日光市には3軒の氷室があり、伝統を守っています。

天然氷作りには、日光の良質な天然水が欠かせません。また、少雨寒冷な気候が求められる天然氷作りには、日光は最適な環境と言えます。天然氷作りは、1年で最も寒い1

日光の冬の寒さを夏にいただく賢い

月から2月にかけて行われますが、池に張った水が、自然の寒さで凍るのをただ待っているだけでありま



日光の厳しい寒さの中でゆっくり凍った氷

せん。氷作りの一番の敵は雪なので、氷の上に雪が積もると、氷の温度を上げてしまったり、溶けた雪が凍ることで、質の良い氷ができなくなったりします。雪の降る中、丁寧に雪を払う作業が重要になります。手間と時間をかけた氷は、厚さが15cmほどになるのが切り出す目安です。切り出しは、ボランティアなど多くの方が参加して行われます。切り出された氷は、氷室に運ばれ、おがくずをかけ、伝統的な保存方法によって夏の出荷を待ちます。

手間暇かけて作られた自然の恵みは、天然氷のかき氷ファンを喜ばせています。



専用のレールを滑らせ氷室に保存

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「キャベツ」

●材料/4人分

キャベツ…1/4個、たまねぎ…中1個、パプリカ…1/2個、ポロニアソーセージ…1/2本
<マリネ液>
砂糖…小さじ2、塩…小さじ1、酢…大さじ3、粗挽こしょう…少々、オリーブオイル…大さじ2

●作り方

- ①キャベツは食べやすい大きさに手でちぎり、たまねぎは薄切りにし、パプリカは食べやすい大きさに縦に細切りにする。
- ②ポロニアソーセージを薄切りにする。
- ③マリネ液を混ぜておく。
- ④①と②をビニール袋に入れ、③を加えて空気を抜き、冷

蔵庫で1~2時間漬け込んだら出来上がり!

●ポイント

キャベツをたくさん使うことで、食感を楽しめます。お好みで他の野菜を混ぜてもおいしくいただけます。

●今回のレシピは

69kcal (1人分)
・たんぱく質…1.6g
・脂質…3.5g
・塩分…0.7g



ポロニアソーセージ

日光のレシピ 35



キャベツのマリネ

キャベツには風邪予防に効果的なビタミンC、食物繊維、ビタミンKなどが豊富に含まれています。中でも特徴的なビタミンU(キャベジンとも呼ばれる)という成分は、胃腸の粘膜の修復を助け、胃潰瘍の予防に有効です。手間なく簡単に作ることができますので、食卓にもう一品というときに、追加してみたいかがでしょうか?