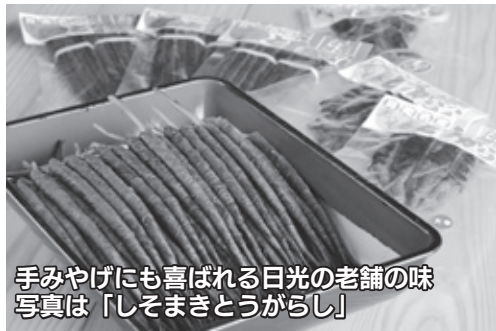




このマークが日光老舗名店会の目印です

日光老舗名店会は、日光地域で、門前町日光ならではの食文化に関する業態を3世代、30年以上営む老舗、またはこれに準じ、名店として広く認知されている店舗で組織しています。合併を控えた平成17年に発足。生粋の日光の味を守り、門前町全体を盛り上げる活動を行っています。現在は、日光湯波ふじや・海老屋(湯波)、高井家・ますだや・与多呂(湯波料理)、鬼平の羊羹本舗・ニッ山

羊羹本舗・吉田屋羊羹本舗(羊羹)、石田屋(米菓)、落合商店(しそまきとうがらし)、柏崎商店(山椒)、金谷ホテルベーカリー(パン)、明治の館(西洋料理)、湯沢屋(饅頭)、綿半(和菓子)の計15店舗が加盟しています。



手みやげにも喜ばれる日光の老舗の味写真は「しそまきとうがらし」

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

ぶらり日光ブランド探訪 vol.59

■明治以降の報徳運動

江戸幕府の崩壊により、金次郎と門弟らによる報徳仕法は幕を閉じます。明治時代になると、富田高慶・齋藤高行・福住正兄・岡田良一郎(尊徳門下四大人)らの指導で、民間結社の報徳社が各地に結成されます。近代以降の報徳運動は、この報徳社を中心に展開し、時の国家政策と相まって地方行政や学校教育に反映されます。また、企業経営(豊田佐吉や松下幸之助など)にも浸透しています。

また、各地で尊徳の顕彰と報徳精神の高揚を目指した没後「五十年祭」(1905年)や、「八十年祭」(1935年)が官民を交え盛大に実施されました。このように明治以降の金次郎像や報徳思想は、時代の流れに大きく影響されています。なお、当地では、1897年に地元発起人を中心に、相馬家などの協力を得て今市報徳二宮神社が創建されます。また、「百年祭」(1955年)では、民主主義者二宮尊徳の教えの普及を目指す「報徳今市振興会館」を開設しました。11回にわたり連載した「金次郎の足跡」は今回が最終回になります。この連載の目的は、多くの方に二宮金次郎の実像や報徳仕法について興味を持ってもらうことでした。いかがでしたか? 「故きを温ね、新しきを知る」未来を考える材料の一つとなることを願います。



当館所蔵の「唐摺扇」

追跡!! 金次郎の足跡 最終回 11

くわしくは 文化財課 二宮尊徳記念館 ☎(25)7333



提供: J A かみつが日光女性会

今月の注目食材は「新たまねぎ」

ぜひ追加してみたいかがでしょうか?

◎材料 / 4人分

新たまねぎ...大1個、春キャベツ...中1/4個、鶏肉...150g、サラダ油...大さじ1、小麦粉...大さじ3、牛乳...300cc、水...200cc、固形コンソメ...10g、塩コショウ...少々、はちみつ...大さじ1、

◎作り方

- ①新たまねぎは半分に切り、春キャベツは1/4個を半分に切る。鶏肉は一口サイズに切る。
②フライパンにサラダ油をひき、鶏肉とたまねぎを中火で炒める。

- ③②に小麦粉を振り入れて鶏肉に絡めながら炒める。
④牛乳、水、コンソメを入れ、かき混ぜながら中火で5分煮込む。
⑤④にキャベツを入れて、弱火で15分煮込む。
⑥⑤に塩コショウとはちみつを加えて味を調べて、とろみがついたら出来上がり!

◎ポイント

新たまねぎと春キャベツは柔らかいので、大きめでもトロトロになります。

◎今回のレシピは

227kcal (1人分)
・たんぱく質...10.4g
・脂質...11.5g
・塩分...1.3g

日光旬のレシピ 36



新たまねぎと春キャベツのシチュー風

新たまねぎに含まれるケルセチンという成分には抗酸化作用があり、がんの発生抑制や動脈硬化の予防をする働きが考えられています。ケルセチンは外皮に近い方に、より豊富に含まれていますので、あまり皮をむき過ぎないように調理すると良いでしょう。今回のシチューはシチューの素がなくても簡単に作ることができますので、今晚のおかずに

「春のらら*今市らら」

道の駅日光は、キャッスルのジェラートや日光ラスクなど、スイーツもとりそろえています。そして道の駅周辺にも甘味処が集まっているのをご存じですか? 饅頭に団子、ドーナツにケーキ、日光天然氷のかき氷もおいしくいただけます。4月13日(土)・14日(日)には、瀧尾神社春の例大祭も開催されますので、まちあるきマップを片手にぶらりまち歩きしてみませんか? まちあるきマップは二宮二宮本陣管理事務所(多目的ホール入口)に用意してありますので、お気軽にお立ち寄りください。



キャッスルのとちおとめジェラート

「おかげさまで4周年」

道の駅日光が開業して4月27日(土)で4周年を迎えます。記念イベントも開催しますので、順次、道の駅日光のホームページなどお知らせします。お楽しみに! また4周年を記念して、ヒーリングヨガ教室もパワーアップ。アロマの要素を加えてさらに充実です。毎週木曜日午後7時30分から開催しています。料金は1回千円です。詳しくは管理事務所までお問い合わせください。



ヨガインストラクターの鳩のポーズ

※5月号からは「イベント情報+」のコーナーで道の駅日光の情報をお知らせします

おかげさまで4周年 道の駅「日光」日光街道二宮二宮本陣

二宮二宮本陣通信

くわしくは 道の駅日光 ☎(25)7771 商業施設 ☎(25)5557