



第6回

くわしくは
生涯学習課

☎21-5182

皆さんに最も身近な「生涯学習」、各公民館の活動を紹介します！
今月は清滝公民館と中宮祠公民館です

清 滝公民館では、親子で参加する「こどもと一緒にパン・ケーキ作り」を毎年開催しています。親子で触れ合いながら、共同で作業ができる簡単な手順とレシピです。平成30年度はピザやケーキ、クッキーなどを作り、出来上がったものを食べながら、親子や参加者同士でおしゃべりをして、楽しい時間を過ごしました。

今年度も11月の毎週火曜日、午後4時～6時に開催予定です、参加者を募集中です。会場は女性サポートセンター

(※)で、託児も行いますので、お気軽にお申し込みください。



「お料理は楽しいね」

清滝公民館(清滝2丁目5-22) ☎54-0894 ※女性サポートセンター(清滝桜ヶ丘町210-7)

日光市ふくろうの森
手塚登久夫石彫館

作品紹介



手塚登久夫 作
「ふくろう」

中 宮祠公民館では、春から初冬にかけて、高齢の方も含め地域のほとんどの方が働いている奥日光地域の特性を踏まえて、冬季期間中に講座を開催しています。

内容は高齢者対象の講座が中心で、交通安全や防犯・振り込め詐欺への注意喚起の講話や、地域包括支援センターとの連携事業として介護予防教室を開催し、座学の他、実技を通して健康に関するさまざまな体験をしています。このような講座が良い交流の場にもなっています。

冬季の開催のため、積雪により開催日時を変更したこともありましたが、今後もより多くの方が参加できる講座を開設していきますので、奮って参加してください。



交通安全教室の講話

中宮祠公民館(中宮祠2478-4) ☎55-0078

地域おこし 協力隊通信

第40回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎(21)5147



今月のリポーター
小来川担当
地域おこし協力隊
かみよしほらまき
上吉原麻紀隊員

皆さんこんにちは！ 小来川地区地域おこし協力隊3年目の上吉原です。

平成30年度に活動拠点を小来川地区センターから「ふれあいの郷小来川」に移し、施設内に小来川の案内所を開設しました。管理人として常駐する傍らで、SNSでの情報発信や自作広報紙の制作、似顔絵やチラシの作成などを行っています。

案内所は、地区内外の誰でも気軽に立ち寄ることが出来るコミュニケーションスペースです。開設からもうすぐ1年がたちますが、子どもからお年



ふれあいの郷小来川

寄りまで幅広い世代の方にご利用いただいています！ 皆さんと小来川の大自然を眺めながらお茶を飲んだり、ゆったりソファに座ってお話をしたりしています。また、地域内に遊び場やたまり場が少ない地元の子どものために、案内所内にクイズやパズル、わたあめ、ビーズなどを置き、子どもたちがワクワクしながら遊びに来てくれるような施設を目指しています。

また今年から、小来川地区をよりたくさんの人に知っていただくためにホームページの作成を進めています。これからも地域のために活動していきますので、引き続きよろしくお願いします！



ふれあいの郷で遊ぶ子どもたち

ぶらり日光 ブランド探訪 vol.65

くわしくは
秘書広報課 シティプロモーション係 ☎(21)5135

今月の日光ブランドは、食分野の「樋山昌一商店の日光ろばたづけ」

漬物が一面に並ぶこの店に、かつて秘蔵とされた醤油があります。その名は「譜代相伝」。国内産の野菜とこの醤油だけで、ろばたづけは造られます。創業から122年になります。この醤油を販売し始めたのは、わずか数年前。それまでは社員であっても、この醤油の存在を知る人は限られていました。



「ご飯に合う醤油を造れば、ご飯に合う漬物を作ることができる」という語る五代目の樋山裕伸さんは、秘伝の醤油に改良を重ね、醸造に使う材料を甘味料に頼らず、穀物だけで造ることにこだわりました。

醤油の改良に取り組み一方、豆乳きなご醤油ソフトクリームや、糀の力で

漬物が一面に並ぶこの店に、かつて秘蔵とされた醤油があります。その名は「譜代相伝」。国内産の野菜とこの醤油だけで、ろばたづけは造られます。創業から122年になります。この醤油を販売し始めたのは、わずか数年前。それまでは社員であっても、この醤油の存在を知る人は限られていました。

「ご飯に合う醤油を造れば、ご飯に合う漬物を作ることができる」という語る五代目の樋山裕伸さんは、秘伝の醤油に改良を重ね、醸造に使う材料を甘味料に頼らず、穀物だけで造ることにこだわりました。

醤油の改良に取り組み一方、豆乳きなご醤油ソフトクリームや、糀の力で



ろばたづけと譜代相伝を紹介する裕伸さん

以上前から、ろばたづけを提供しています。まだまだ可能性を秘めた秘伝の味を、ぜひ試してみてください。いかがでしょうか。

日光ろばたづけ本店：住所…文挾町438 ☎27-1122 営業時間…午前8時30分～午後5時30分
定休日…元日

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「じゃがいも」

日光旬のレシピ 42



ポテトチーズパイ

じゃがいもは植物学上、トマト、とうがらし、ピーマン、なすと同じナス科の植物です。じゃがいもはインカ帝国を起源とし、江戸時代にインドネシアから伝わったといわれています。名前の由来もインドネシアの「ジャワ」から、「じゃわいも」または「じゃがたらいも」と呼ばれるようになり、転じて現在の「じゃがいも」と名づけられたと伝えられています。

- 材料／4人分
- じゃがいも…中1個、春巻きの皮…2枚、バター…20g、ケチャップ…適量、とろけるチーズ…40g、グラニュー糖…10g、バジル…適量

- 作り方
- ①じゃがいもは皮をむき、千切りにしたら、水にさらし、沸騰した湯に入れ、再沸騰するまでゆで、すばやく取り出して水にくぐし、水気を切る。
 - ②春巻きの皮を4つ切りにして広げ、全体にバターとケチャップを塗り、その上に①のじゃがいもをのせる。さらに、その上にチーズ、グラニュー糖を振り、お好

みでバジルを散らす。

③春巻きの皮を3つ折りに包み、両端をフォークで止め、熱したフライパンで、こんがりと返ししながら両面を焼いたら出来上がり！

●ポイント

フライパンの上にクッキングシートを敷き、その上で焼くことで、春巻きの皮がフライパンにこびりつくのを防ぐことができます。また、ケチャップの代わりにピザソースを使うことでさらにおいしくいただけます。

- 今回のレシピは
- ・127kcal (1人分)
 - ・たんぱく質…2.9g
 - ・脂質…6.7g
 - ・塩分…0.6g