



第8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！
今月は足尾公民館と社会教育施設の赤間々会館です

足

尾公民館の「小中学生農業体験講座」を紹介します。この講座は足尾地域の小中学生を対象として、平成30年度から開催しています。小来川地区で長年、地元の子どもたちに体験指導をしている大橋さんの協力のもと、小来川の田んぼをお借りして講座を開催しました。

5月に田植えをして、秋にはたわわに米が実り、9月28日(土)に稲刈りを行いました。刈った稲を束にまとめて、天日干しも体験。稲刈り後は、ふれあいの郷小来川でそば打ちも体験し、自作の手打ちそばを



稲を束にして天日干し

足尾公民館(足尾町通洞8-2) ☎93-3322

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
「ふくろうの森2004」

食べました。足尾地域では体験できない、貴重な経験を得ることができました。

赤

間々会館では、年間を通じてさまざまな講座を開催しています。成人を対象とした「水彩画」「手編み」「パッチワーク」「カラオケ」「クラフトテープ」「料理」などの教室があります。

また、小学校2〜4年生を対象とした「書道」「そろばん」「えいご」教室を開催しており、毎月2、3回程度、みんなで仲良く学んでいます。

12月15日(日)には、「冬の子どものつどい」を開催します。小学生を対象に、お菓子作りなどで楽しく過ごします。興味のある方はぜひ赤間々会館までお問い合わせください。



小学生の書き初め教室

赤間々会館(今市1206) ☎22-9636

地域おこし 協力隊通信

第42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
栗山担当
地域おこし協力隊
林千緒 隊員

こんにちは！ 栗山地域に住んで半年になりました。大好きな山々に囲まれて、満喫した日々を送っています。

私が今取り組んでいるのは、高冷地の川俣地区で昔から育てられているカブ菜の一種「川俣菜」という伝統野菜の普及活動です。冬の重要な保存食として、昔は栗山地域全域で育てられていましたが、現在では川俣地区で自家消費用に作られるのみとなってしまいました。この、栗山地域でもほとんど知られなくなった川俣菜に魅力を感じ、今年の夏から栽培に携わっています。



大きく育った川俣菜の収穫

栽培に携わっていますが、初心者の方でも1カ月ほどで簡単に収穫できた上に、食べてみるととても美味しい！特に茎のシャキシャ

キとした食感が良く、クセも少ないので、みそ汁や浅漬けなどの日々の食卓に欠かせない、料理に合う万能食材です。

今後はブランド化を視野に入れ、川俣地区で種を守り育てていながら、栗山地域の新しい観光資源として飲食店や道の駅などで提供できるように、地域内での栽培普及やレシピ開発などの活動を行っていきたく考えています。

なお、栗山地域おこし協力隊の活動の様子は、現在インスタグラムで随時発信しています。川俣菜の情報や、栗山地域協力隊の嶋崎義将隊員、疋野みふ隊員、石川充汰隊員の活動状況、栗山地域ならではのイベント情報や旬の見どころなどを発信しています。川俣菜や栗山に興味のある方は、ぜひフォローをお願いいたします！



栗山地域協力隊
インスタグラムのQRコード



店主の金子さん(手前左)、松下さん(右)、池戸さん(後ろ)の3人でおいしいコロッケを作ります

今回紹介するのは、足尾地域にある「ますや肉店のコロッケ」です。町のお肉屋さんとして1〜3年目を迎えるこの老舗には、揚げたてのコロッケを求めて県内外から多くの人々が訪れます。行楽シーズンともなれば開店前から並ぶ人がいるほどの人気店で、一人で10枚ものコロッケを店頭で完食する人もいます。この店を切り盛りするのは、金子澄代さん(83歳)、澄代さんの義妹の松下好子さん(85歳)、澄代さんの娘の池戸絵理さんの女性3人です。



純製ラードだけで揚げています

これからますます寒くなるこの季節、足尾のあつあつサクサクのコロッケを頬張ってみてはいかがでしょう。

朝、北海道産のジャガイモを蒸かすことから始まり、純製ラードで揚げるコロッケは、揚げ物を始めた70年前から変わらぬ味を保っています。揚げたてであつあつのコロッケは、表面はサクッと、中はしっとりとしたジャガイモがたっぷりに詰まっている、昔懐かしい味です。最初はソースをかけずにコロッケそのものの味を楽しんでみてください。



リズムに乗って手際よく衣付け

ますや肉店(足尾町松原6-2) ☎93-2308 営業時間…午前11時30分〜午後5時 定休日…日曜日

ぶらり日光 ブランド探訪 vol.67

くわしくは
秘書広報課 シティプロモーション係 ☎(21)5135

日光旬のレシピ 44



かぶと手羽先のスープ煮

かぶは、あくが少ないため、下茹での必要がありません。かぶは、葉つきのまま保存すると水分が蒸発してしまうため、葉と根は切り離して保存すると長持ちします。葉と根は別々に冷蔵保存し、葉は1〜2日、根は1週間で食べきるようにした方が良いでしょう。

提供：JAかみつが日光女性会

今月の注目食材は「かぶ」

●材料／4人分

鶏手羽先…8本、塩…小さじ1、かぶ…小8個、かぶの葉(刻んだもの)…適量、粗挽き塩コショウ…適量
(A)
水…8カップ、固形スープの素…1個、酒…大さじ1、しょう油…小さじ1

●作り方

- ①鶏手羽先の全体に塩小さじ1をすり込み、ポリ袋に入れて一晚(しばらく)置く。
- ②かぶは葉を少し残して切り、皮付きのまま鍋に入れて(A)を加えて火にかける。
- ③②が沸いたら①を加え、30〜40分ふたをしてコトコト煮込む(急ぎの場合は圧力鍋で5分程度火にかける)。
- ④かぶが柔らかく煮えたら粗挽

き塩コショウを加えて味を調え、最後にかぶの葉を入れて火を止め、器に盛れば出来上がり!

●ポイント

かぶは皮がついたまま茹でることで、煮崩れしにくくなります。

骨付きの鶏肉を使うことでだしが出て、美味しいスープができます。豚肉のスペアリブでもOK。

●今回のレシピは

- 168kcal (1人分)
- たんぱく質…11.3g
- 脂質…9.3g
- 塩分…1.3g

