



生涯学習情報
コーナー
にっこにっこ
第11回
くわしくは
生涯学習課
☎21-5182

今月は、歴史民俗資料館・二宮尊徳記念館内にある文化財課をご紹介します

文 化財課には、文化財保護係、世界遺産登録推進室、歴史民俗資料館・二宮尊徳記念館の3つの係があります。

文化財保護係は、主に市内の文化財の保護や文化財見学会などの普及啓発を行っています。また、令和元年度は「日光の社寺」が世界遺産に登録されてから20年目の節目の年に当たするため、公益財団法人日光社寺文化財保存会の協力のもと、社寺の保存修理の巡回写真展や記念横断幕の設置などを行いました。



社寺保存修理の写真展



足尾銅山の産業遺産見学会



小学生の総合的な学習の時間での展示説明

世界遺産登録推進室は、足尾銅山を人類にとって大切な世界の宝物として守っていくため、世界遺産の登録を目指しています。文化財の保存活用をはじめ、調査研究、産業遺産見学会の開催など、足尾銅山に関する情報の発信に取り組んでいます。

歴史民俗資料館・二宮尊徳記念館は、日光の歴史や二宮尊徳を紹介する展示を行っている他、市内の中学校へ出向いての授業や古文書の整理・保存などを行っています。現在テーマ展「知ってる？ 二宮堀・金次郎と地域の人びとがつくった用水路」を開催中です。3月31日(火)まで開催していますので、この機会にぜひお越しください。

歴史民俗資料館・二宮尊徳記念館(今市304-1) ☎25-7333 開館時間…午前9時～午後6時(最終入館は午後5時15分) 休館日…月曜日・祝日(月曜の場合は翌日も休館)、年末年始 入館料…無料

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
「集」

地域おこし
協力隊通信
第45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
いしかわしゅうた
石川 充汰 隊員

こんにちは！栗山担当地域おこし協力隊4年目の石川です。9月に、地域の魅力を発信するため、風景、狩猟、獅子舞などの伝統行事の写真約80点を展示した写真展を、栗山行政センターで開催しました。そして現在、栗山地域全9地区の獅子舞を収めた写真集を作成しています。

私がこの活動を始めたのは、地域おこし協力隊になって初めて獅子舞を見て感動し、記録として残したいと思ったこと、獅子舞をきっかけにより多くの人に栗山地域を知ってもらえるのではと考えたからです。

魅力発信は地域外だけでなく、栗山の方にも発信することで、自分たちの住んでいる地



9月に写真展を開催した時の様子

域を改めて誇りに感じてもらおうことが大切だと考えています。当たり前に通りに通って過ぎていた背景が、実は素晴らしい景色だったり、大変だと感じていたお祭りを誇らしく思えたりすることが、地域に活力を与えてくれると信じ、これからも励んでいきたいと思っています。

写真集は、近々、市役所庁舎などの公共施設を中心に配布する予定です。ぜひ手に取っていただき、多くの方に栗山の魅力を感じてもらおうことができたらうれしいです。

協力隊としては3月で任期満了ですが、今後もさまざまな形で栗山地域の情報を発信していきたいと思っておりますので、よろしくお願いたします。



川俣地域の獅子舞(石川隊員撮影)



笑顔の店主、源之丞さん(右)とご家族

「ただモノを売るだけじゃダメ。ファンを作らないと。そうすればお客さんの口コミで、もっとお客さんが来てくれる。ファンが大切」と

今回紹介するのは、こだわりのじゃがいもと店主の温かさが詰まった「坂文のコロッケ」です。坂内源之丞さんは、63年間この店を切り盛りしています。11種類のコロッケを売る坂文精肉店は、テレビなどの取材を20回以上受けていて、紅葉のシーズンともなれば、行列が途切れることのない人気店です。源之丞さんはどんなに忙しくても、お客さんと話すように心掛けています。

「坂文のコロッケ」

「さくっと揚がった衣と、しつとりとしたじゃがいもの甘さを感じられる絶品です。こだわりのコロッケと気さくな店主のおしゃべりを楽しみに、川治温泉を訪れてみてはいかがでしょうか。」

そんな源之丞さんがコロッケに使うじゃがいもは、でんぷんを豊富に含み、幻ともいわれる希少な北海道の今金産だけです。また揚げる際の温度にも気を遣い、「じゃがいもの質を落としたり味が落ちる。揚げるときは温度に気を付けないと、油を吸いすぎてコロッケがダメになる。どっちも大事だよ」と話します。こうして作られた坂文のコロッケは、さくっと揚がった衣と、しつとりとしたじゃがいもの甘さを感じられる絶品です。こだわりのコロッケと気さくな店主のおしゃべりを楽しみに、川治温泉を訪れてみては

坂文精肉店(藤原1238) ☎78-0211 営業時間…午前10時30分～午後6時 定休日…木曜日

ぶらり日光 ブランド探訪 vol.70

くわしくは
秘書広報課 シティプロモーション係 ☎(21)5135



川治温泉の目抜き通りの店舗

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」

日光旬のレシピ 47



キャベツのグラタン

寒い時期に収穫されるキャベツは、巻きがしっかりしていて煮崩れしにくく、甘みが強いのが特長です。冬キャベツを使った寒い日にぴったりのグラタンです。

●材料／4人分

<ホワイトソース>

小麦粉…大さじ3g、バター…20g、牛乳…300cc、固形コンソメ…1個、塩コショウ…少々、白ワイン…大さじ1/2

キャベツの葉…2～3枚、ベーコン…2～3枚、玉ねぎ(小)…1/2、きのこ(しめじ)…50g、とうもろこし…20g、とろけるチーズ…60g、パセリ…少々

●作り方

- ①はじめにホワイトソースを作る。小麦粉はあらかじめふるいで振っておく。フライパンにバターを熱し、小麦粉を入れ、焦げないように炒め、牛乳を少しずつ加え、泡立て器でよく混ぜる。均等に混ぜたらコンソメと塩こしょうで味を整え、白ワインを入れる。
- ②キャベツの葉はサッと下茹でし、食べやすい大きさに切る。ベーコンは1cm幅に切る。玉ねぎはスライスし、きのこは一口サイズに切る。

- ③熱したフライパンにベーコンを入れ、油が出てきたら玉ねぎを入れて炒め、なじんだらキャベツときのこを入れる。
- ④③に①のホワイトソースを2/3混ぜ、バターを塗った耐熱皿に入れ、残りのホワイトソースを上に乗せる。とうもろこしととろけるチーズを乗せて、220℃のオーブンで20分ほど焼いて、パセリを散らせば出来上がり！

●ポイント

キャベツの葉の茹で具合で違った食感を楽しめます。

●今回のレシピは

- ・232kcal (1人分)
- ・たんぱく質…21.0g
- ・脂質…11.1g
- ・塩分…1.3g