

足尾銅山の主要な坑道の一つである小滝坑は、明治十九（一八八六）年四月に古河鋳業によって開坑されました。小滝坑という名前は、坑口付近に小さな滝があったことに由来するとされています。ここでは大規模な採掘が行われただけでなく、同年七月に小滝分局が設置され、独立して採鉱から選鉱・精錬までの仕事が行われていました。

小滝坑の開坑に伴い、庚申川の谷の斜面や、採鉱の際の廃石を積み上げてできた丘の上には、坑夫たちの住宅が建設されました。住宅は多くの坑夫たちでにぎわい、周囲には商店や料理店、学校、病院、映画館などが立ち並びました。

昭和二十九（一九五四）年、小滝坑が廃坑となると、足尾銅山の機能の中心は本山地区へと移っていきました。現在は、国民宿舎「かじか荘」への道の途中に、錆びた鉄橋と坑口を見るだけとなっています。



**小滝坑** 日光市指定文化財  
種 別 史跡  
指定年月日 昭和51年3月15日  
【旧足尾町指定】  
所 在 地 日光市足尾町小滝

## 日光の美味しいレシピ 2



### アスパラガスの中華炒め

アスパラガスは疲労回復に効果があります。その秘密は、アスパラガスから発見されたアスパラギン酸。穂先が締まっていて緑色が濃く、切り口がみずみずしいものは新鮮で甘みもたっぷりです。疲れた体に、市内産の新鮮なアスパラガスをぜひどうぞ。

提供：日光市地産地消推進協議会

#### ※作り方※

- ①きくらげはぬるま湯で戻し、竹の子は厚さ1センチの半月切りに。えびは、さっと湯通し。
- ②アスパラガスは根元の皮をピーラーで薄くむき、5ミリ幅の斜め薄切りにする。
- ③フライパンでサラダ油、ゴマ油、にんにくのみじん切りを炒め、香りを出したら、材料を炒め、塩、コショウをする。
- ④鍋にトリガラスープ、塩を入れ火にかける。水溶き片栗粉を入れ、沸騰したら溶いた卵白を入れ、はしでかき混ぜ、火を止める。
- ⑤③に④をかけて出来上がり。

#### ※ポイント※

アスパラは、火が通りやすいので、強火で手早く炒める。

#### ●材料／4人分

- グリーンアスパラガス 200g
- むきえび…………… 150g
- 竹の子(水煮)…………… 1/2本
- きくらげ…………… 30g
- にんにく…………… 1片
- サラダ油・ゴマ油 各大さじ1
- 塩、コショウ…………… 適量
- あん
- トリガラスープ…………… 200cc
- 塩…………… 適量
- 片栗粉…………… 大さじ1
- 卵白…………… 1個分

この料理を作ってくれたのは



いしおかひさこ  
石岡弥子さん(轟)

### 4月の人口と世帯数

	男	女	計	世帯数
今市地域	31,014人(-30)	31,989人(-13)	63,003人(-43)	22,303世帯(+30)
日光地域	7,748人(-58)	8,413人(-78)	16,161人(-136)	6,447世帯(-39)
藤原地域	5,081人(-14)	5,566人(-6)	10,647人(-20)	4,701世帯(±0)
足尾地域	1,432人(-11)	1,613人(-5)	3,045人(-16)	1,631世帯(-8)
栗山地域	943人(-25)	965人(-14)	1,908人(-39)	756世帯(-18)
<b>日光市</b>	<b>46,218人(-138)</b>	<b>48,546人(-116)</b>	<b>94,764人(-254)</b>	<b>35,838世帯(-35)</b>

※住民基本台帳による(4月1日現在) ※( )内は前月比



「広報にっこう」は古紙配合率100%の再生紙と大豆油インキを使用しています。