

# 日光街道 ニッコニッコ本陣

6

くわしくは 道の駅日光 ☎(25)7771

## 駅長から施設のご紹介



施設の魅力のご紹介第6弾は、「多目的ホール」です。多目的ホールは「日光杉並木」をイメージし、杉板を壁に使った落ち着いた内装となっています。ホールと間くとコンサートや舞台、講演会で使用する会場と思われる方も多いと思います。

客席を壁面に収納し、16×16mの空間として、ダンスパーティーや囲碁・将棋教室、絵画展、写真展などさまざまな使い方も可能です。今年6月にはこの会場で結婚式も行いました。「催しをしたいけれど場所が見つからない」という方はお気軽ににご相談ください。

また、商業施設では、



6月に行われた結婚式

10月8日(土)から恒例の「秋の収穫祭」を開催します。今回は「きのこ類」や「栗」をクローズアップし、「きのこ&栗フェア」と題して秋の味覚をお届けします。「きのこ類」は惣菜コーナーやレストランで「きのこ料理」を、「栗」は「マロングラッセ」や「モンブラン」などの菓子やおかずに至るまで施設全体で展開します。さらに1周年記念で好評の「ガラポン抽選会」、「応募抽選会」を実施します。ぜひこの機会にお越しください。(道の駅駅長)

## 10月のイベント情報

10月は「芸術の秋」。9日(日)には「第一回日光国際音楽祭声楽コンクール本選大会」を多目的ホールで開催します。30日(日)には、「今市菓子組合秋の販売会」を午前10時から開催。各店舗の自慢の菓子などの販売や、つきたて餅の無料配布(午前・午後)の2回予定も行います。問い合わせは日光商工会議所 ☎(30)1171まで。

## みんなで知ろう!

### まちづくり基本条例

くわしくは 総合政策課 政策調整係 ☎(21)5131

6

今月は日光創新塾(でんしんじゅく)をご紹介したいと思います。名前は聞いたことのある方も多いのではないのでしょうか。日光創新塾は「市の未来を担う若者にまちづくりについて学んでもらうこと」を目的に開講しているまちづくりセミナーです。

「まちづくり」には、「人」が必要です。つまり、「まちづくり」をするには「人づくり」を進めることが重要になってきます。まちづくり基本条例の第15条には「人づくり」について次のように定められています。

市民は、協働の大切さを認識するために、様々な機会をとらえて、まちづくりに関する学習に努めるものとする。

日光創新塾は、まちづくりをしたいという熱い想いを持った若者が集い、まちづくりを学び、実践しています。塾生たちは講義を受けるだけでなく、グループに分かれて市の課題を発見したり、イベントを開催したりとさまざまな活

動をしています。昨年までの活動の一部をご紹介します。

#### ○日光酒まつり

市内在住者をターゲットに、今地域の酒蔵をより身近に感じてもらい、日光の地酒を味わい、地元すばらしさを体感してもらうイベントです。

#### ○きものde日光けっこう良い処

日光地域を中心に、着物でまちなかの散策やお茶会への参加など日常では体験できないことを体験してもらいました。地域活性化および和装の似合う街というイメージで、日光への集客につなげることを目的に開催したものです。

今回ご紹介した2つのイベントは、これまでに何度か開催しているもので、回を重ねるごとによりよいイベントへとパワーアップしています。今年も日光創新塾第4期生の活動が始まっていますが、今までは違った取り組みを企画しているようです。これからの日光創新塾、そして塾生の活躍にご期待!

「H.C.C. 栃木日光アイスバックス」

アイスホッケーの試合を会場で見  
たことはありませんか？ 攻守が目ま  
ぐるしく変化し、選手たちの華麗な  
スティックワークとスケートティン  
グ技術、迫力あるシュートと体をぶつ  
け合つてのバックスの奪い合いは観る  
ものを魅了します。その激しさから  
「氷上の格闘技」とも言われていま  
す。今回は、日光を代表するウイン  
タースポーツであるアイスホッケー  
競技のトップチームH.C.C. 栃木日光  
アイスバックス(以下、アイスバッ  
クス)を紹介します。

日本初のプロアイスホッケークラブ

アイスバ  
ックスは、大正  
14年の創部以  
来73年の歴史  
を重ねた古河  
電工アイス  
ホッケー部を  
前身に、平成  
11年に誕生し  
た日本初の



心を一つに観客熱狂

今シーズ  
ンも9月からア  
ジアリーグの  
熱戦が繰り広  
げられています。  
日光のス  
ポーツ文化を  
体感しに行っ  
てみてはいか  
がですか。



一心不乱に攻める

プロアイスホッケークラブチームで  
す。現在は、親企業を持たない市民  
クラブチームとして、地域と国内外  
のファンやクラブ会員、スポンサー  
に支えられ、日光霧降アイスアリー  
ナをホームとして、アジアリーグを  
舞台に戦っています。平成24年には  
アジアリーグ準優勝、平成26年には  
全日本アイスホッケー選手権大会で  
創部16年目で初優勝を飾り、人気・  
実力を備えたクラブチームとして、  
国内外に存在感を示しています。ま  
た、ホームタウンである日光市は、  
平成25年に2度目の「ホッケータウ  
ンインアジア」を受賞しました。

提供：日光市農村生活研究グループ協議会

日光旬のレシピ 6

今月の注目食材は「カボチャ」



カボチャのサラダ

カボチャにはβカロテンといわれる成分が  
多く含まれています。βカロテンは必要に応  
じて体内でビタミンAに変わり、有害な活性  
酸素から体を守る抗酸化作用や、免疫を増強  
する働きがあるといわれています。  
この時期にぴったりの一品となっています。  
日々の食卓のお供にいかがでしょうか？

●材料／6人分

カボチャ…約400g、ニン  
ジン…1／4本、キュウリ…2  
本、大根…約100g、塩…少々、  
マヨネーズ…大さじ5、ヨー  
グルト…大さじ2、こしょう  
…少々

●作り方

- ①カボチャのわたと種を取り  
除き、一口大に切る。ニン  
ジンを薄い輪切りにし、さ  
らに千切りにする。
- ②①を耐熱皿に入れ、ラッ  
プをかけて600Wの電子レ  
ンジで4～6分加熱する。
- ③柔らかくなった②のカボ  
チャをフォークで粗くつぶし、  
②のニンジンと一緒に室温  
で冷ます。
- ④キュウリを薄い輪切りにし、

大根を千切りにする。塩を  
少々振ってからめ、水気を  
絞る。

- ⑤ボウルに③、④、マヨネーズ、  
ヨーグルト、こしょうを加  
えて混ぜたら出来上がり。

●ポイント

カボチャにさっぱりとした味  
わいのキュウリと大根をプラス  
してみました。お好みでトマト  
やレタスなどをトッピングに加  
えると色合いもきれいに仕上  
がります。

●今回のレシピは

- 143キロカロリー(1人分)
- ・タンパク質…2.0g
  - ・脂質…7.9g
  - ・塩分…0.3g