

今月の日光ブランドは「稲荷川砂防堰堤群」

地域を守る土木遺産

かつて稲荷川では洪水や土砂災害が頻繁に発生していました。そのため、旧日光市街地や多くの文化財を守るために大正7年から内務省(現国土交通省)の直轄事業として、約20基の砂防堰堤が作られました。旧日光市の初代市長佐々木耕郎氏は「砂防なければ日光なし」と先頭に立って砂防事業の促進に取り組みました。その結果、日光での砂防事業は地域を守る重要な役割として、現在も行われています。



蒲式を取り入れたデザインの堰堤

かつて稲荷川では洪水や土砂災害が頻繁に発生していました。そのため、旧日光市街地や多くの文化財を守るために大正7年から内務省(現国土交通省)の直轄事業として、約20基の砂防堰堤が作られました。旧日光市の初代市長佐々木耕郎氏は「砂防なければ日光なし」と先頭に立って砂防事業の促進に取り組みました。その結果、日光での砂防事業は地域を守る重要な役割として、現在も行われています。

初期の砂防堰堤は、日光に伝わる石積み技術と当時貴重であったコ



ツーデーウォークの様子

ンクリートを駆使し、「蒲式」という丸みのある特徴的なデザインの砂防堰堤を作り上げています。これらの砂防堰堤群は、平成14年に稲荷川第2砂防堰堤など7基の堰堤が、平成15年に小米平砂防堰堤が国の登録有形文化財に登録され、平成26年には昭和初期までに建設された15基の堰堤が土木遺産に登録されました。また、稲荷川流域は、溪流沿いの美しい自然と砂防堰堤を楽しみながらのハイキングもでき、毎年9月に実施されるツーデーウォークのコースにもなっています。

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 15

今月の注目食材は「じゃがいも」



じゃがいものアヒージョ風

じゃがいもは別名馬鈴薯とも呼ばれ、現在では非常に多くの品種が世界中で開発されています。じゃがいもがヨーロッパに持ち込まれた当初は、食用ではなく花を觀賞するために栽培されていたとも言われています。(アヒージョとは、オリーブオイルとニンニクで煮込む(炒める)料理のこと)

◎材料／4人分

じゃがいも…中6個、パプリカ(赤、黄)…各1/2個、ピーマン…1個、玉ねぎ…中1/2個、ニンニク…2片、しめじ…50g、エリンギ…2~3本、鷹の爪(種抜き)…2本、サラダ油…適量、オリーブオイル…大さじ4、あらびき黒こしょう…少々、塩…少々

◎作り方

- ①じゃがいもは皮ごとよく洗いきれ型に6等分し、塩水にさらして水気を切ってから、サラダ油で素揚げする。
- ②パプリカ、ピーマンはじゃがいもに合わせて食べやすい大きさに切る。
- ③玉ねぎ、ニンニクは細かめのみじん切り、しめじは一房ずつ、エリンギは縦に割

- いて切る。
- ④フライパンにニンニクと鷹の爪を入れてから加熱し、オリーブオイルを加え弱火でじっくりと炒める。玉ねぎを加えてさらに炒める。
 - ⑤④にしめじ、エリンギを加えて炒め、①のじゃがいもを加えてさらに炒める。あらびき黒こしょうと塩で味を整えたら出来上がり。

◎ポイント

パプリカの代わりにズッキーニなどを使ってもおいしく食べられます。

◎今回のレシピは

- 196キロカロリー(1人分)
- ・タンパク質…3.1g
 - ・脂質…10.5g
 - ・塩分…0.2g