

追跡!!

金次郎の足跡

くわしくは 文化財課 二宮尊徳記念館
☎(25) 73333

■金次郎さんは「報徳仕法」で何をやったの？

金次郎が活躍した江戸時代後半(19世紀)になると、農村にも市場経済の波が押し寄せ、格差が拡大し、困窮人が続出します。また、冷害や洪水などの自然災害も重なり餓死者も発生します。こうした中、金次郎は、この困窮人の救済と村々の復興を目指し、独自の思想に基づいた報徳仕法を行います。対象となった村々は、桜町領(現真岡市)、小田原・中村(相馬)藩領、日光神領など600村以上にのぼります。

彼は生涯を通して、自らの生きた証である仕法関係書類や書簡・日記を大切に保管しました。その保管場所が、当館敷地内に今も残る報徳役所書庫(日光市指定文化財)です。現在、その原本は、二宮家から国立国会図書館に寄託され、大切に保管されています。また、『二宮尊徳全集』全36巻は、これらを活字化したものです。これを丹念に紐解くと、金次郎親子が行った報徳仕法の実像が浮かんできます。

金次郎は、仕法実施に先立ち村々

の過去の状況を丹念に調査し、その上で村々を巡って現状把握に努めています。各地の仕法で実施した施策を整理してみると、

- ① 自発的な意欲を引き出すための「出精者の表彰」
- ② 生活や生産の基盤を整備するための「荒地起こし返し・新田開発・用水路やため池の整備・植林」
- ③ 報徳無利息金として貸出し、個人の経営・生活再建をはかるための「借財整理・家屋や屋根の修繕・農具や肥料の購入」に活用
- ④ 困窮人救済のための「御救い米金」の給付」

などがありました。



日光ブランド認定地域資源を募集します！

問合先およびくわしくは
秘書広報課 シティプロモーション推進室

☎(21) 5135

市は、日光ブランドを活用し、市のイメージ向上や地域経済の活性化を目的として、日光ブランド認定制度を実施しています。今回、平成30年度認定地域資源を次のとおり募集します。

対象：自然、歴史、文化、風習、食、産業、技術、環境、生活、健康の10分野

条件：次の3項目を満たすもの

① 地域性
市内に存在する地域資源。食および

び産業・技術分野については市内で生産・製造もしくは加工された、または市内の生産物・資源をその主たる材料として製造もしくは加工されたもの

② 歴史性
3年以上継続して存在、販売・提供・生産・作付している地域資源

③ 公開性
誰もが訪れ、参加することができ、地域資源。食および産業・技術分野については、誰もが購入可能なもの

申込み：申請用紙に必要事項を記入し、7月20日(金)までに問合先へ持参。 ※募集要項・申請用紙は問合先、各行政センター・地域振興・防災係で配布の他、市ホームページからもダウンロード可

特典：認定された地域資源は、市ホームページに掲載する他、パンフレットへの掲載、ふるさと日光応援寄附金謝礼品、その他各種プロモーションに活用します

日光ブランドをプロモーションに活用します



プロモーションに活用しているパンフレット

※平成31年度以降のブランド認定については未定です

おかげさまで3周年 道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣

まち歩き日光

ニコニコ本陣通信

くわしくは 道の駅日光 ☎(25) 7771

『いよいよ夏です！ 花火とビールと音楽と』

『サマーデザートとスタミナフェア』

夏といえば、ビールですね。ニコニコ本陣では「日光夏の花火」開催に合わせ、8月4日(土)に「道の駅日光ビアガーデン」を開催します。にぎわいのある花火会場から少し離れたのんびりと過ごすなら、おすすめスポットです。また、花火大会当日は、船村徹記念館3階を午後5時から9時まで無料開放します。涼しくゆつたりと、大窓があるカウソターから花火が鑑賞できます。ぜひご利用ください。



夏だ！ビールだ！乾杯だ！

そして「日光オクトーバーフェスト2018」も8月10日(金)〜19日(日)に開催することが決定しました！プロースト♪(乾杯)



冷たいキャッスルジェラート

ど、食欲が進むスタミナ料理を食べたい！皆さんニコニコ本陣にご来場の上、ぜひご賞味ください。

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「ピーマン」



ピーマンの肉詰め

ピーマンは皮膚や粘膜を正常に保つ働きのあるビタミンAや、お肌のソバカスやシミを予防し、ハリを与える効果があるビタミンCが豊富に含まれています。

●材料／4人分

ピーマン…6個、小麦粉…適量、パン粉…1/2カップ、牛乳…大さじ2、玉ねぎ…中1/2、レ

ンコン…60g、合挽き肉…300g、塩…少々、こしょう…少々、サラダ油…適量<和風ソース>玉ねぎ(すりおろし)…大さじ1、ニンニク(すりおろし)…小さじ1/3、しょう油…大さじ3、みりん…大さじ3、リンゴ…中1/4個(すりおろし)、レモン汁…小さじ1、水…大さじ3

●作り方

- ① ピーマンはヘタを取り、空洞になるように種を除いて小麦粉をふる。
- ② パン粉を牛乳でふやかす。
- ③ 玉ねぎをみじん切りにし、レンコンをすりおろす。
- ④ 合挽き肉をよくこねて、②と③を加えてさらによく混ぜ、塩・こしょうをする。
- ⑤ ①のピーマンに④を詰め込

- み、1.5cm 幅に輪切りにし、肉の面に小麦粉を付ける。
- ⑥ フライパンに少量のサラダ油をひき、⑤をこんがりと焼く。
 - ⑦ 和風ソースの材料を合わせて、鍋に入れてひと煮立ちさせる。
 - ⑧ ⑥を皿に盛りつけ、和風ソースをかけたら出来上がり。

●ポイント

ピーマンは輪切りにすることで、花びらのような形になり、見た目にも楽しめます。

●今回のレシピは

291kcal (1人分)
・たんぱく質…17.3g
・脂質…12.3g
・塩分…2.3g