追跡!! 金次郎の足跡 ③

くわしくは　文化財課二宮尊徳記念館
☎(25)7333

■金次郎さんの「報徳思想」の成り立ちについて

今回は、農村復興策である「報徳仕法」を根底から支えた「報徳思想」について見てみましょう。

まず、金次郎の実体験から生み出した独自の「報徳思想」にたどりつくまでの経緯を追いながら、その考え方や目的に迫りたいと思います。

金次郎の残した日記や古文書を確認すると、彼が「報徳」という文言を使いはじめたのは、桜町(現真岡市)にいた1832年のことです。注目したいのは、彼は「報徳」の「徳」という語を道徳という意味だけではなく、長所や特性という意味で捉えていた点です。そして、天地万物(世の中の全てのもの)にはそれぞれ固有の「徳」があり、人が生きるためには、自分の「徳」を発揮し、他の全ての「徳」と調和を図りながら生きていく必要がある、と説いています。彼は、これを「報徳の道」と呼んでいます。以下、金次郎が「報徳の道」に至るまでの思想の成り立ちについて、段階的に確認します。

・少年期に、捨てられた稲の苗を拾い栽培したことで、「積小為大」(小を積んで大を為す)に目ざめる。

○二宮総本家の立て直しにより、「孝」を意識する。

○分家である自家の再興により、「勤労・倹約・推譲」を認識する。

○家老服部家への奉公により、「分度」を定め、道徳と経済の一元化を図り、再建を成就する。

○桜町領復興の苦悩の中、成田山での断食を経て、報徳思想の根源である「一元・一円」観を確立する。

このように、金次郎は苦難の少年期から1830年代にかけ、自らの農業体験や仕法の実践を通じ、農民の立場から生活の安定・向上と社会全体の秩序安定を目指した独自の思想を構築していきます。

次号では、「分度」「推譲」「一元・一円」観などについて、詳しく見ていきます。

二宮尊徳記念館「尊徳廻村像」の台座にある「報徳」の文字

おかげさまで3周年　道の駅「日光」日光街道二コニコ本陣

まち歩き日光 二コニコ本陣通信 ④

くわしくは　道の駅日光☎(25)7771
商業施設☎(25)5557

『まちなかイベントが目白押し♪』

今市のまちなかでは、夏のイベントが目白押しです。今市納涼祭「日光夏の花火」(8月4日)と連動した「ニコニコビアガーデン」に始まり、「日光オクトーバーフェスト2018」(10日~19日)や、今市大通りの「ナイトバザール」(11日)、相の道通り商店街の「元気市」(11日)、追分地蔵尊で行われる「二十三夜祭」(18日)、そして今年で5回目となる食べ飲み歩きのバルイベント「今市ぶらり~の」(9月1日・2日)へと続きます。

昨年のオクトーバーフェストの様子

また、ニコニコ本陣では、天気の良い日に水遊びができるミニプールを設置します。家族みんなで楽しんじゃいましょう♪

『そろそろお盆の準備ですね』

商業施設では、お盆の時期に合わせて日光杉線香、切り花、各種野菜や果物などのお盆用品を取り揃えています。また、栃木や日光のお土産はもちろん、道の駅日光限定商品も取り揃えています。さらに、地域の素材を生かしたひんやりジェラートやスイーツ、また、日光クラフト生ビールは道の駅日光限定で販売しています。

8月は休まず営業いたしますので、皆さまお誘い合わせの上、ぜひお立ち寄りください!

新鮮な夏野菜をご賞味ください

土産品も豊富な種類があります

ぶらり日光 ブランド探訪 vol.51

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

オリジナル品種が豊富な日光のりんどう

姿・形が良く高い評価を得ている「日光みやび」

今月の日光ブランドは「日光のりんどう」

日光のりんどう栽培は昭和43年から始まりました。日光で育種された「日光みやび」やパステルカラーの「日光きらり」、ピンク色の「ヌーベルピンク」、白色の「ピュアホワイト」など多くのオリジナル品種があります。

現在は市内に13軒の生産者がいて、栽培面積も456.3アールと県内最大の生産地です。

りんどうの出荷は5月中旬から始まり、6月・7月をピークに11月まで、東京市場をはじめ、静岡、長野、仙台へ断続した出荷をしています。

日光のりんどうは、ハウス栽培のみで雨に当たらないことと、他産地で行っている機械選別はせず、一本一本丁寧な選別、結束作業を行っているため、生花市場はもとより仲卸、生花店、量販店から品質への信頼・評価を得ています。

中でも、日光の名前を冠した「日光みやび」は、長い年月をかけて交配作業を行い、ようやく完成した早生(わせ)のりんどうで、美しい瑠璃色が特徴です。東京市場をはじめ県外に出荷され、高く評価されています。

皆さんも、暑い夏に清涼感ある「日光のりんどう」を部屋に飾ってみてはいかがですか？

日光旬のレシピ　28

提供：日光市農村生活研究グループ協議会

なすのエキゾチックドライカレー

なすの紫色の皮に含まれるナスニンという成分は抗酸化作用を持ち、活性酸素の働きを抑制し、老化やがんの予防に期待ができます。

◉材料／４人分

なす…４個、にんにく…ひとかけら、玉ねぎ…１個、にんじん…1/2本、ピーマン…２個、サラダ油…適宜、豚ひき肉…200ｇ、調理酒…大さじ１、バター…適宜、カレー粉…大さじ２、ごはん…800g

＜Ａ＞
水…100cc、チキンスープの素(顆粒)…小さじ１、トマトケチャップ…大さじ２と1/2、ウスターソース…大さじ２、しょう油…小さじ1/2、塩こしょう…少々

◉作り方

①なすはへたとがくを取り除き、幅約１cmの輪切りにして水にさらす。にんにく、玉ねぎ、にんじんはみじん切りにし、ピーマンはへたと種を取り除き、５mm角に切る。
②なすの水気をしっかり拭き取り、170～180℃のサラダ油でうっすら色づくまで揚げる。
③強火で熱したフライパンにサラダ油をひき、豚ひき肉をほぐすように炒め、色が変わったら調理酒を振り入れてバットなどにあける。
④③のフライパンにバターを溶かし、にんにくを炒める。香りが立ったら玉ねぎを加えて色づくまで炒め、にんじん、ピーマン、カレー粉を加えてさっと炒める。
⑤④にＡと③を入れ煮立ったらアクをとり、さらに②を加えて弱火で７～８分煮る。
⑥お皿にご飯を盛り、⑤をかければ出来上がり。

◉ポイント

ササッと作れる本格的な味のお手軽ドライカレーです。

◉今回のレシピは

531kcal（１人分）
・たんぱく質…16.4g
・脂質…9.5g
・塩分…1.5g

今月の注目食材は「なす」