

■金次郎さんの事業の集大成「報徳仕法雛形」づくり

**今** から165年前の1853年、67歳の金次郎は日光神領村々の復興事業のために日光にやってきました。今回は、それ以前の当地の状況と金次郎の動向について簡単に触れておきましょう。

そもそも「日光神領」とは、東照大権現(徳川家康公)を祀る「聖地」日光山に対し、将軍家から与えられた領地。89か村の総称です。下野国の西北部に位置し、1700年ごろの石高は2万5千石で、小規模な大名の領地に匹敵するものでした。

金次郎が生きた19世紀ごろは、北関東の農村にも市場経済の波が押し寄せ、経済格差が拡大していました。そのため、農民の中には、町に出稼ぎに行く者も現れます。また、東日本では冷害や洪水などの自然災害により、餓死者や病死者が多数出ていました。報徳仕法開始前の日光神領村々は、人口の減少と荒地の増大という2つの問題に苦しんでいました。

こうした状況の中、1842年に金次郎は幕府から各地の仕法実績が

認められ、「御普請役格」(土木関係の下級役人)に登用されます。その2年後の1844年、幕府は金次郎に、荒廃した日光神領村々の復興計画づくりを命じます。命令の内容は、「これまでの仕法実績を踏まえて、どこにでも適用できる、普遍的な報徳仕法の雛形(モデル)を作成せよ!」というものでした。

金次郎は早速、多くの門弟を江戸に集めて雛形作成を開始します。集まった門弟には、中村藩士富田高慶・齋藤高行、大島勇助(和算家)、息子弥太郎をはじめ、中村・小田原・烏山藩など有能な藩士たちが参画しています。作業場に「面会謝絶」の看板を掲げ、2年余の歳月をかけて全84冊の「日光御神領復興仕法雛形」を完成させ、幕府に提出しています。金次郎60歳の時でした。



「日光御神領仕法雛形」写本(今市報徳二宮神社蔵)

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



道の駅日光で地ビールを!

日光の美味しい水で育った野菜とドレッシング、そしてのどを潤す地元産ビール。い

「秋の収穫祭」開催中のニコニコ本陣にお出かけください!



R119オリジナルキーホルダー

の他、船

村 館新グッズもこれから続々登場しますので、お楽しみ♪

商業施設では、年間で10種類ほどの新オリジナル商品が店頭に並びますが、一番人気は地元産の野菜や素材を使ったドレッシングです。日光産のホウレンソウや玉ねぎ、そして日光のたまり醤油を使った製品など、人気商品は季節ごとに作られます。売切れ御免で販売中です。

そしてスッキリとしたのどごしの日光ラガービールは、地元クラフトビール工場「ニクスO BREWING」で醸造しました。

また、きめ細かな年輪が美しく香り豊かな日光杉を素材に使用した、ぐい飲みやボールペンなどのグッズ

「続々登場! 道の駅日光限定のオリジナル商品」

「ミュージアムショップでも新作オリジナルグッズ!」

おかけさまで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  
商業施設 ☎(25) 5557

6



明治の館の外観

今月の日光ブランドは  
「明治の館」

明治の館の建物は、現在の日本コロムビア(株)の初代社長でもあり、日本で初めて蓄音器の販売を始めたF・W・ホーンの別荘として建てられました。建築時期は不明ですが、明治の末期から大正の初期ごろに建てられたと考えられています。

F・W・ホーンの帰国後は、桑名の山林王と言われた諸戸清六が所有しました。終戦時には時の外務大臣重光葵がこの邸宅に疎開しており、ここから降伏文書の調印式のため東京湾上のミズーリ号に向かいました。アメリカンスタイルの別荘は、当時の日光の匠が粋を尽くした貴重な近代建築であり、平成18年10月に国の登録有形文化財に指定されました。外観は稻荷川で採れた硬質な安山岩を乱れ石積み風の工法で積み上げ、玄関の両脇はベランダとなっています。1階は、外国製モザイクタイルが敷き詰められた玄関ホールを入ると、左に大きな暖炉のある応接室兼居間、右に暖炉付き食堂、裏手に厨房があり、天井は白ペンキ塗りの格天井となっています。2階にはバス・トイレ付の寝室が3部屋、3階にも3つの部屋があります。

現在は、保存を図りながら西洋料理店として活用されています。歴史を感じる洋館を訪れ、ゆったりと食事を楽しんでみてはいかがでしょうか？

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

ぶらり日光  
ブランド探訪  
vol.53

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 30



そばの水ようかん

そばにはタンパク質や食物繊維、ミネラルが多く含まれています。また、人間の体内で作ることのできない必須アミノ酸がバランスよく含まれており、中でも疲労回復、集中力を高めるといわれるリジンを多く含んでいます。

栄養満点の一味違ったそばを味わってみてはいかがでしょうか。

今月の注目食材は「そば粉」

●材料／4人分

そば粉…40g、水…300cc (100cc ずつ使用)、粉寒天…2g、砂糖…60g、白あん…100g、くず粉…1g

●作り方

- ①そば粉はあらかじめふるいで振う。
- ②水100ccを入れた鍋に粉寒天を入れて加熱し、2～3分沸騰させて、砂糖を加えて煮溶かす。
- ③もう1つの鍋に水100ccとそば粉を入れてよく混ぜ加熱し、よく火が通ったら②を少しずつ混ぜて、再度加熱する。
- ④③に白あんを加え、混ぜながら残りの水を加えてさらに加熱する。鍋を火から降

ろし、くず粉を大さじ1の水で溶いて加えて混ぜる。  
⑤あら熱を取って型に流し、冷蔵庫で冷やしたら出来上がり。

●ポイント

そば粉は水に入れて、よく混ぜて溶かすことでダマになりにくくなります。  
水ようかんは加熱し過ぎると固めに仕上がりますので、その際は水を適量足してください。

●今回のレシピは

- 133kcal (1人分)
- ・たんぱく質…3.6g
- ・脂質…0.5g