

■ついに開始！！ 金次郎さんの日光神領廻村

金次郎が「日光神領仕法雛形」を提出して6年半が経過した1853年、幕府はようやく仕法実施命令を出します。各地の復興仕法に従事してきた彼は、この時67歳で病気がちでした。しかし、念願の仕法成就のため渾身の力をしぼり、7～8月に徒歩での日光廻村を実施します。同行者は、息子弥太郎・弟の吉良八郎・中村藩士伊東発身・日光奉行所同心の野中包五郎です。

1回目(7月2日)～28日の27日間、47か村(鉢石・所野・小百から青柳街道経由で栗山郷に入り、西川村で鬼怒川右岸を南下し、今市地域を見分します。2回目(8月9日)～17日の9日間、27か村(小来川から鹿沼の古峰ヶ原を経由し、足尾郷・細尾・清滝を見分します。

この廻村により、村々の荒地の状況を確認し、村民たちの意向の把握に努め、開発の可能性や用水の必要性を検討しています。また、荒地開発の費用補助や勤労者の表彰・困窮人の救済など、個々に対応した

細やかな支援を行います。これにより農民たちも徐々に報徳仕法の有用性を認識します。この廻村の様子は、「報徳役所日記」に詳細に記載されています。以下、事例を紹介しています。

- 栗山日蔭で歩行困難となり、川俣・湯西川方面の見分を急遽中止。南下し川治と瀧(鬼怒川)の温泉で休息。
- 町谷滞在中、娘ふみの計報が届き、弥太郎・吉良を真岡に遣わし、金次郎自身は町谷で10日間喪に服する。
- 大室村の名主、関根矢作宅に宿泊し、耕地の手入れが行き届いている褒美に10両を与える。
- 足尾で銅山の様子を確認し、困窮人の救済と耕作・植林の可能性を検討する。

炎天下の廻村は金次郎には過酷なものでした。9月16日、ついに倒れ、真岡の東郷陣屋に戻り静養することとなります。



三宮尊徳記念館前の「廻村像」

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



秋の新そばを召し上がれ!

また、11月1日(木)にオーブンスする「日光市ぐるぐるの森手塚登久夫石彫館」も徒歩圏内にあり、楽しさ・見どころ満載です。歴史や芸術を感じながら、お腹も満足の秋のまちなか散策を楽しんでみてはいかがでしょうか?

展示は12月末まで開催し、途中展示物の入れ替えを行いますので、ぜひそちらもご覧ください。

『そば喰い稲荷・秋のまちなか散策』

まちなかでは、秋も楽しい行事が目白押しです。11月3日(土・祝)には、浄泉寺にある「そば喰い稲荷」で、新そばを奉納し商売繁盛を祈願する神事が行われます。子どもの夜泣きがひどい時に、お稲荷様にそばを供えて祈ると夜泣きが収まるという言い伝えがあり、そば喰い稲荷と呼ばれる由来になっています。この神事にあわせて、11月3日(土・祝)・4日(日)に「新そばまつり」をニコニコ本陣で開催します。

『ふるさと栃木の作曲家 船村徹写真展』

「船村徹ふるさと会」をご存じですか。この会は、船村氏の小学校の同級生を中心に、故郷の塩谷町から船村氏を応援しようと、平成16年に結成されました。会の名前は船村氏本人が、「ひらがなでふるさと会にしよう」と言ったことから命名され、平成29年に船村氏が逝去した後も活動を続けています。

そこで今回、「船村徹ふるさと会」と共同で、「ふるさと栃木の作曲家 船村徹写真展」を開催することになりました。この写真展では、普段見ることのできない幼いころの船村氏の様子が垣間見られる展示も用意しています。船村氏は幼少のころから絵がうまく、国民学校で描かれた担任の先生の評価が入った直筆絵画も紹介します。

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) 77771
商業施設 ☎(25) 5557

今月の日光ブランドは「日光の木」

総面積の8割超が森林で寒冷な気候の日光市は、古くから優良材の産出地「日光林業地帯」として知られ、その多くは建築用材や建具材、家具材などに活用されてきました。

平成29年4月には、森林の持つ生物多様性の保全や、持続的な森林経営、地域森林資源の活用など環境的、経済的、社会的な視点から、将来に渡って適切な森林管理を行う認証林として、市内の山林7,600ヘクタールが森林認証を取得しました。

古くから知られる日光市産の優良材



切り出された日光の木

認証林から伐採し、認証取得事業者が製材・加工した素材を認証材として、家を建てたり

物を作るときに、木を使う一人一人が認証材を選ぶことで、持続可能な森林の経営に寄与する仕組みになっています。

また、市では市内で産出される木材を「日光の木」としてブランド化を図り、林業や木材業、建築業などに携わる事業者と協働で普及啓発を行っています。

現在建設中の市役所本庁舎をはじめ、公共施設にもたくさん「日光の木」が使用されており、2020年東京オリンピック・パラリンピックの選手村にも使用されます。



「日光の木」ロゴマーク

紅葉が美しくなるこの時期、「日光の木」について思いを馳せてみてはいかがでしょう。

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「かぶ」

と混ぜ炒めたら出来上がり。

日光旬のレシピ 31



かぶのベーコン炒め

かぶの葉は粘膜などを健康に保つビタミンA、皮膚や血液の老化を防ぐビタミンC、さらにカルシウムや鉄などのミネラルも豊富で、根にもカリウムやビタミンCを含みます。今回紹介するかぶのベーコン炒めは、根と葉の両方を使用して無駄なくおいしく栄養を取ることができるので、ぜひお試しください。

●材料／4人分

かぶ…3個、ベーコン…2枚、にんにく…1片、オリーブオイル…大さじ1、塩こしょう…少々、粒マスタード…大さじ1

●作り方

- ①かぶは葉を落とし、1cmのくし型切りにし、葉は塩ゆでにして小口切りにする。
- ②ベーコンは1cm幅に切る。にんにくはみじん切りにする。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、ベーコンとにんにくを炒める。香りが立ったらかぶを加え、炒め合わせる。
- ④塩こしょう、粒マスタード、①のかぶの葉を加え、さつ

●ポイント

かぶの皮が硬そうなときは皮をむいてください。

●今回のレシピは

- 82kcal (1人分)
- ・たんぱく質…1.7g
- ・脂質…6.6g
- ・塩分…0.4g

