

■金次郎さん、真岡から今市へ引っ越す

前号では、金次郎が日光神領内を廻村しながら、荒廃の状況を把握と復興方法の検討をした様子を掲載しました。ようやく開始した「日光神領報徳仕法」ですが、67歳の金次郎は病気がちで、たびたび壬生藩医齋藤玄昌らの治療を受けています。そのため、幕府は息子の弥太郎に金次郎の代理を務めるべく「御普請役格見習」を命じています。

当初、日光仕法の執務所は日光奉行所隣の金蔵坊(現安川町内)を借用しますが、翌年には今市の如来寺境内に仮住まいをします。弥太郎は、真岡との往復が遠距離なこともあり、新たな執務所建設のために奔走し、日光奉行所から今市宿に執務所を新規建設する許可を取ります。なお、場所の選定と建設に際し、地元今市宿役人が積極的に協力しています。場所は、下野国内の幕府直轄領の年貢米を納める「今市御蔵所」の西側で、現在、記念館のある所です。1855年4月、「今市報徳役所」を新築し、そこに金次郎一家と門弟



二宮尊徳(金次郎)の墓碑

# 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



冬の風物詩をご覧ください!

前11時〜午後3時に、大洗町からキッチンカーが登場し、「大洗うまいもの市」を開催します。恒例のしらす丼や海産物の



タツフにお声掛けください。12月末日まで募集しています。

あっとい間の一★クリスマスと正月準備  
紅葉が終わり、日光に冬がやってきました。早いもので、もう師走ですね。ニコニコ本陣では赤や緑のクリスマス装飾、そしてキラキラのイルミネーションが始まりました。シヨウウィンドーには小ささまざまなクリスマスツリーが並び、建物の形に添って青いLED照明が輝いています。寒い夜にキレイなクリスマス★イルミネーションを見て、幸せ気分浸ってみませんか。

作曲家船村徹とのエピソード募集中  
作曲家船村徹氏は、ふるさと栃木をこよなく愛していました。地域との結びつきも深く、地元の方々とよくお酒を飲んでお話をされていました。現在、船村徹記念館では、開催中の写真展にはない、さまざまな写真やエピソード、皆さんが大切に歌い継いでいる船村作品を広く募集しています。募集要項・用紙などはホームページに掲載していますので、

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

8

# ぶらり日光 ブランド探訪 vol.55

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

## 今月の日光ブランドは、食分野特選ブランド「日光の名水」

日光連山の麓に位置する日光市は、山々から流れ出る雪解け水が伏流水や湧水となった、全国でも有数のおいしい水のあるまちとして知られています。大自然に育まれた名水は、湯波やそば、こんにやく、豆腐などの食品にとどまらず、米や野菜などの農産物を含め、全ての食のおいしさの基本となつて、高い評価を受けています。

## 全てのおいしさにつながる「日光の名水」



「日光の名水」で醸造される地酒

特に、大谷川の扇状地に位置する今市地域では豊富な地下水を活用し、古くからしょう油や味噌、日本酒などの醸造業や、食品関連産業



日光連山と田園風景

業が発展してきました。近年でも、日光の水を求め、食品工場が多く立地しています。日光の水のおいしさは、県内外を問わず認められており、市内各所に湧き出る湧水を求めて、県外から汲みに来る方も少なくありません。さらに、蛇口から出る水道水のおいしさに驚く方さえいます。住んでいると当たり前のようなことですが、実はおいしい水に恵まれた生活は、貴重なことだと気付かされます。これからも「日光の名水」を守り

提供：JA かみつが日光女性会

## 今月の注目食材は「大根」

## 日光旬のレシピ 32



### エビと大根のしょうがあん

大根には消化を助ける酵素が豊富に含まれており、葉の部分にはビタミンCやカルシウム、カロテンなどが多く含まれています。特にカルシウムが豊富で、野菜のなかでも上位クラスです。大根を葉も一緒に、おいしくバランスよく食べられるレシピを、ぜひレパートリーに取り入れてみてください。

### ◎材料／4人分

エビ…小12尾、大根(中)…1/5本、大根の葉…少々、片栗粉…大さじ1(水大さじ2で溶く)、しょうが汁(もしくは刻みしょうが)…小さじ2、温かいご飯…120g  
〈A〉  
だし汁…400cc、酒…小さじ4、みりん…小さじ4、薄口しょう油…小さじ1、塩…少々

### ◎作り方

- ①エビは殻をむいて背ワタを取る。片栗粉を適量をふってもみ、流水で洗って水気を切る。大根は1.5～2cm角に切り、大根の葉は細かく刻む。
- ②フライパンに〈A〉を混ぜ

て中火にかける。煮立ったら大根を入れ、時々返しながら弱火で10分程度煮る。  
③エビ、大根の葉を加えて煮立ったらアクを取り、水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、しょうが汁を加える。  
④器にご飯を盛り、③をかけて出来上がり。

### ◎ポイント

エビの下処理で、片栗粉をふってもむことで、細かい汚れをしっかりと取り除くことができます。

### ◎今回のレシピは

- 252kcal (1人分)
- ・たんぱく質…6.3g
- ・脂質…0.5g
- ・塩分…0.6g