

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



左の表は、金次郎・弥太郎親子が幕末の日光神領で実施した報徳仕法の成果一覧です。①1万6,405両は、日光仕法16年間に運用した仕法資金の総額です。この使い道は、農村復興のための②補助金7,959両と、生活再建のための③無利息貸付金8,446両(要返済)の2種類がありました。

日光仕法の目的は、領内の荒地(全耕地の4分の1)を復興し、領民の生活を安定させることです。そこで、金次郎らは領民に荒地を丹念に耕作させ「勤勞」の大切さを諭します。顕著な働き者には、褒美を与え表彰します。また、水田化を図り生産性を高めるため、大谷川などの河川を活用し、新たな水路の整備を重点的に実施します。それにあわせて道・橋の整備も行います。一方、困窮者に対しては米を給付します。この手方は現代の福祉事業に通じます。

■日光神領仕法の成果

表:日光神領仕法の成果一覧 (1853~1868年・16年間)

項目	面積・延長
荒地の復興	荒地起こし返し 438ha
	新規田・畑開発 25ha
	桧・杉植林 20ha
用水の整備	新堀開削 53.6km
	古堀さらい 42.4km
	堤防 2.8km
	堰 12カ所
	ため池・水門など 22カ所
道路整備	橋梁 30カ所
	新道開設 3.2km
	道路修繕 13.8km
表彰・救済	つづれしき漬式取立て家作 10戸
	出精奇特人表彰 894人
	困窮人救済 875人
補助金計 ②	7,959両
無利息貸付金 ③	8,446両 (5,128人)
仕法資金総計 ①	1万6,405両

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

ぐらり日光ブランド探訪 vol.57

今月の日光ブランドは、食分野特選ブランド「日光の手打ちそば」

栃木県は全国有数のそばの生産地であり、中でも日光市は作付面積・収穫量とも県内第1位を誇っています。日光連山に囲まれ、山々から清流が流れ出ていることや、気温の寒暖差が大きいことなど、そば作りに適した環境に恵まれています。

また、市内には多くの味自慢のそば店があり、平成20年に日光のそばを盛り上げようと100店舗以上が集まって、「日光手打ちそばの会」が設立されました。この会では、日光そばのブランド化や個性を出した

「日光の手打ちそば」がおいしい訳



一面に咲き誇る「そばの花」

日光の大自然と生産者の思いが育む個性あるそばの実と、そば職人の技術で作られる「日光の手打ちそば」を、皆さんも食べ歩いてみてはいかがでしょうか。



食べ歩きもお楽しみください

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
商業施設 ☎(25)5557

10

「初午に春を感じてにぎやか今市」

冬のニコニコ本陣周辺は、とてもにぎやかです。2月11日(月・祝)は、JR今市駅前通りで「今市花市」を開催。ニコニコ本陣多目的ホールでは、しもつかれの鉄人を決める「第19回全日本しもつかれコンテスト」が行われ、一般の方も先着順で試食や投票ができます。

また、2月15日(金)~24日(日)は、「日光街道今市宿 牡丹室内庭園」を多目的ホールで開催します。つるしびな飾りもロビーに展示し、華やかに会場を彩ります。バレンタインチョコを食べるのも良いけど、春を探してみませんか?

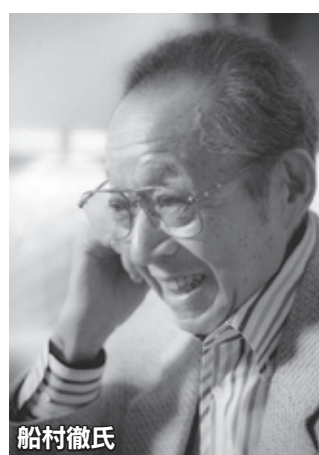


お気に入りのしもつかれに投票を!

「歌は心で歌うもの 船村徹三回忌」

日光市ゆかりの作曲家船村徹氏が逝去して2年。今もなおファン的心に生き続ける船村メロディー。今年も2月9日(土)に、「第2回船村メロディーを歌う会」として、市民でつなぐ「追悼コンサート」を開催します。2月13日(水)には、次年度の「船村メロディーを歌う会」の予選会を開催します。

今後も毎月予選会を行いますので、ぜひ奮ってご参加ください。各回の申込受付スケジュールは、道の駅内掲示板、専用ホームページ(<https://www.nikko-honjin.jp/>)をご覧ください。



船村徹氏

提供: JAかみつが日光女性会

今月の注目食材は「白菜」

エビ…小10尾、カニカマ…6本、マヨネーズ…少々、塩、粗挽きこしょう、ごま油またはオリーブオイル…適量

◎作り方

- 白菜は縦半分に切り、熱湯で芯が柔らかくなるまで茹でて、冷水にとる。水気を拭きとってさらに縦半分に切り、巻けるように揃え広げておく。
- ほうれん草を1分程度茹でて冷水にとり、水気を絞って白菜と同じ幅に切る。
- エビは殻をむき、茹でて背わたを取っておく。
- 広げた白菜を縦に置き、はみ出さないようにほうれん草とエビ、カニカマを白菜の白い部分(根に近い部分)にのせて、マヨネーズをか

けて手前から巻く。
⑤巻いた白菜をお好みの幅に切ってお皿に盛り、塩・粗挽きこしょう・ごま油またはオリーブオイルをかければ出来上がり!

◎ポイント

白菜に巻くものは季節の野菜(ブロッコリーやカリフラワー、小松菜、ねぎなど)でも応用できます。また、エビの代わりにカニやタコなどを巻いたり、サバ缶や茹でたエノキなどを使っても栄養たっぷりでおいしくいただけます!

◎今回のレシピは

- 82kcal (1人分)
・たんぱく質…7.0g
・脂質…4.4g
・塩分…0.6g

日光旬のレシピ 34



白菜ロールサラダ

白菜にはビタミンC、カリウム、ビタミンKなどが含まれており、巻く食材を変えることでさらにさまざまな栄養素を摂取することが期待できます。いろいろなものを巻いて、おいしく工夫してみてくださいか?

◎材料 / 4人分

白菜…4枚、ほうれん草…150g (1束弱)、