



新連載・第1回  
くわしくは  
生涯学習課  
☎21-5182

「生涯学習」とは、幸せを運ぶ「仲間づくり」

生涯学習と聞くと、皆さんは趣味や教養、生きがいづくり、

高齢者の学習などが思い浮かぶのではないのでしょうか。個人の学び・幸せを優先する、生涯学習の原点はそこにあるのかもしれませんが。

教育基本法第3条では、生涯学習の理念として、「国民一人一人が、自己の人格を磨き、豊かな人生を送ることができるよう、その生涯にわたって、あらゆる機会に、あらゆる場所において学習することができ、その成果を適切

に生かすことのできる社会の実現が図られなければならない」とうたっています。後段の「その成果を適切に生かすこと」と



盛況だった生涯学習フェスタ

日光市ふくろうの森  
手塚登久夫石彫館

作品紹介



手塚登久夫 作  
ふくろう  
「梟 家族'87」

は、個人の学びを社会（＝地域社会）に還元し、「個人の幸せ」を「みんなの幸せ」のために生かす社会を実現することであり、このことが生涯学習と考えます。つまり、生涯学習とは、地域づくり・まちづくりそのものといえるのではないのでしょうか。

このことを実現するためには、個人でなく、みんなで悩み事や困り事を話し合い、解決していこうとする人と人とのつながり、「仲間づくり」が必要です。仲間が増えたら悩み事や困り事を解決しやすくなり、幸せになりやすくなります。この「コーナー」では、「仲間づくり」を進めるため、公民館事業を中心に、文化・スポーツなどの講座やイベントを紹介していきますので、皆さんも生涯学習の一步を踏み出してみたいかがでしょうか。

また、平成30年11月にオープンした「ふくろうの森手塚登久夫石彫館」所蔵作品も紹介していきますので、どうぞお楽しみに！

地域おこし  
協力隊通信

第36回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎(21)5147



今月のリポーター  
地域振興課  
地域おこし協力隊担当  
たかはしいっせい  
高橋一晟主事

「地域を元気にしたい！」という熱い思いを胸に、4月から新たに日光市の地域おこし協力隊に着任した、田邊宜久隊員と林千諸隊員を紹介いたします。

三依地区センターに赴任した、さいたま市出身の田邊隊員は、長年接客業に従事してきたことや、高齢者向けの配達業務や地域のボランティアを積極的に行ってきた知識や経験を生かし、三依地区の生活支援活動

業務に取り組んでいきます。

栗山行政センターに赴任した、宇都宮市出身の林隊員は、登山が趣味で狩猟の免許を持っています。他にもさまざまな趣味があり、それらの知識を生かして、栗山地域の活性化業務に取り組んでいきます。

田邊隊員、林隊員ともに、地域のイベントや高齢化集落支援事業にも積極的に関わっていきますので、2人の活動を温かく見守ってください。



委嘱状を手にする田邊隊員(右)と林隊員(左)

新しい2名が加わり、現在市内では、栗山地域4名、足尾地域2名、小来川地区、三依地区、日光彫普及促進担当としてそれぞれ1名ずつ、合計で9名の協力隊が懸命に活動しています。

次号からは、各隊員が自身の取り組みを紹介していきますので、どうぞお楽しみに！

# ぶらり日光 ブランド探訪 vol.60

くわしくは  
秘書広報課  
シテイプロモーション係  
☎(21)5135

今月の日光ブランドは、食分野の「足字銭最中」

かつて「日本一の鉦都」と呼ばれ、大いに繁栄した足尾。江戸時代には、ここで採掘された銅が、江戸城の瓦の原料や、海外への輸出品として、国の繁栄を支える重要な資源となっていました。一時、銅山が衰退し、住人の生活が困窮しましたが、それを救うため、1742年からの6年間で、約2億枚の寛永通宝の銅一文銭が足尾で作られたといわれています。この銅銭には足尾で鑄造された証として「足」の文字が刻まれたことから「足字銭」と呼ばれ、それを模して作ったのが足字銭最中です。



## 足尾銅山の栄華が生んだ和菓子

かつて「日本一の鉦都」と呼ばれ、大いに繁栄した足尾。江戸時代には、ここで採掘された銅が、江戸城の瓦の原料や、海外への輸出品として、国の繁栄を支える重要な資源となっていました。一時、銅山が衰退し、住人の生活が困窮しましたが、それを救うため、1742年からの6年間で、約2億枚の寛永通宝の銅一文銭が足尾で作られたといわれています。この銅銭には足尾で鑄造された証として「足」の文字が刻まれたことから「足字銭」と呼ばれ、それを模して作ったのが足字銭最中です。



全盛期には4万人近くの人口を有し、映画館や劇場もあった足尾。足字銭最中を味わいながら、近代日本の産業発展を支えた遺産を探して、またあるきをしてみてはいかがでしょうか。毎年5月3日に開催する足尾まつりも必見です！

すため、小豆を煮ている約1時間半丹念にあくを取り続けます。季節によつて餡の固さを調整し、口当たりよく仕上げています」とこだわりを話してくれました。また、「銅山に活気があった頃は古河掛水倶楽部に重役の方々が来ると、自転車で配達していたものです」と当時を懐かしんでいました。現在では、元鉦員をはじめ、遠くは九州から注文依頼もあり、当時の話に花が咲くこともあるそうです。

御菓子司青柳：住所…足尾町松原5-6 ☎93-2175 営業時間…午前9時～午後5時 定休日…火曜日

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「アスパラガス」

盛りつけたら出来上がり！

### ●材料／6人分

じゃがいも…500g (中4個)、アスパラガス…2本、酢…大さじ1、塩…少々、こしょう…少々、めんたいこ…1腹、マヨネーズ…大さじ3、にんにく(すりおろし)…小さじ1/2

### ●ポイント

じゃがいもは完全に冷めてからめんたいこ混ぜてください。

### ●今回のレシピは

126kcal (1人分)  
・たんぱく質…4.4g  
・脂質…5.1g  
・塩分…0.9g

### ●作り方

- ①じゃがいもは皮をむき、適当な大きさに切りゆでる。
- ②アスパラガスは斜めに切り、サッとゆで、水にさらす。
- ③①が柔らかくなったら荒くつぶし、酢、塩、こしょうを入れ、冷ましておく。
- ④皮をとりのぞいためんたいこマヨネーズ、にんにくを混ぜる。
- ⑤③に②と④を混ぜ、お皿に



## 日光旬のレシピ 37



### アスパラガス入りめんたいポテサラ

アスパラガスはビタミン類が豊富に含まれており、特に葉酸を多く含みます。葉酸は細胞の生産や再生、赤血球の生産などを助けるので、貧血気味の人におすすめです。また、アスパラガスが名前の由来のアスパラギン酸という成分を含んでいるため、疲労回復を早める効果やスタミナ増進効果が期待できます。今日のおかず一品追加してみてもいいでしょうか？