



第2回
くわしくは
生涯学習課
☎21-5182

皆さんに最も身近な「生涯学習」、各公民館の活動を紹介します！

今 市少年少女合唱団は、国際児
童年を記念して、昭和54年に
結成され、今年3月で結成40周年を
迎えました。現在、市内に住む小学
1年生から中学3年生までの15名が
団員として、また、ボランティアと
して高校生が活動しています。

活動内容は、ボランティアアフェ
スでの手話付きの合唱やライトアッ
プ日光、SL大樹のイベント、そば
まつりなど、市内のさまざまなイベ
ントへの出演や、地域交流として、
福祉施設での
慰問コンサ
ー
トなどを行っ
ています。ま
た、平成28
年にはニコニコ
本陣で行われ
た台湾の合唱
団の舞台に参



オペレッタ「不思議な森」の一場面

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
「月夜」

加し、平成30年12月には、市役所新
本庁舎落成式で日光市の歌を合唱し
ました。

定期演奏会も今年の2月で37回目
を迎え、披露したオペレッタ「不思議
な森」の台本は、中学3年生の団
員がオリジナルで創作し、舞台演出
も団員が主体となって仕上げました。
団は新年度を迎え、たくさんの新
しい仲間を募集しています。入団式
は6月の予定です。みんな仲良しで、
学校学年を越えた仲間づくりができ
ます。現在男の子の団員も3名いま
すので、男女問わず少しでも歌に興
味がある方
は、中央公民
館の今市少年
少女合唱団事
務局(☎(22)
6211)ま
でお気軽にお
問い合わせく
ださい♪



定期演奏会を笑顔で終えた団員

地域おこし
協力隊通信

第37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
栗山地域担当
地域おこし協力隊
ひきの
疋野 みふ 隊員

栗山地域おこし協力隊の疋野みふ
です。私事ですが平成30年8月に結
婚し、姓が「倉持」から「疋野」に
なりました。今年度から新姓で活動
していきますので、よろしくお願
いします。それでは現在の活動につ
いてご報告です！

平成30年6月からスタートした
「シカ革商品製作塾」は毎月、地域
の方5〜7名が参加し活動していま
す。シカ革の小物作りから長財布作
りなど、さまざまな製品を製作し技
術向上を図っています。この活動は



製作塾のシカ革加工の様子

シカ革の利活用のため、市農林課や
日光MOMIJIJICAの協力を得て
行っています。栗山地域だけではな
く、日光市全体に良い刺激となるよ
う、今後も積極的に取り組んでいき
ます。

そして、今後の活動として、地域
の方から直接「ものづくり」を学ん
でいきたいと思っています。これま
で何度か湯西川地区の方から、草履
作りを学びました。熟練の技には到
底及びませんが、作る楽しさや完成
した時の喜びをもっと多くの人に感
じていただきたいと思います、イベン
トや体験ツアーなどで生かしていきた
いと考えています。栗山地域にある



手づくりのシカ革製長財布

楽しさをいろ
んな視点から見
つけ出し、活動
していきたいと
思いますので、
引き続きどうぞ
よろしく願
います！



ヤシオマスを紹介する高橋さん

高橋さんは、年間を通して湧水の水温が約7℃に保たれているので、安定した品質の魚を提供

このような中、清滝養鱒場は昭和35年から日光連山の豊富な湧水を100%使用し、淡水魚を養殖しています。この湧水は地域の生活用水にも使われている清らかな水です。養鱒場の高橋さんは、年間を通して湧水の水温が約7℃に保たれているので、安定した品質の魚を提供



鮮魚をご希望の際は事前にお電話で

購入することができます。愛情込めて育てられた清滝養鱒場のヤシオマスを、味わってみてはいかがでしょうか。

他のマス類と比較して、特にオレイン酸を豊富に含み、肉質が柔らかく、ほんのりとした甘みの特徴のプレミアムヤシオマスは、卵から孵化させ、体長40センチ程に育てて出荷するまでに、約2年間もかかるそうです。手塩にかけて育てた魚を「地元の方々、子どもたちにも広く味わってみたい」と高橋さん。店舗では、ヤシオマスのスライスやフィレなどの鮮魚を

(株)清滝養鱒場：住所…清滝3-11-15 ☎25-6650 営業時間…午前8時～午後5時 定休日…水曜日

今月の日光ブランドは、食分野の「清滝養鱒場のヤシオマス」

くわしくは
秘書広報課

シティプロモーション係

☎(21)5135

ぶらり日光 ブランド探訪

vol.61

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「しそ」

用いられています。また、しそ独特の香り成分であるペリラルデヒドには抗菌・防腐作用があり、食中毒の予防に効果があるといわれています。

にして混ぜて器に盛り、桜の花漬けをのせて、ゴマと塩をかけたら出来上がり！

●ポイント

見た目も色鮮やかなので、お祝いの席の一品としても重宝します。お好みで栗などを飾り付けるとより豪華に。

また、しその葉はジュースばかりでなく、濃縮タイプや、塩味タイプを作っておくと、ご飯物や漬物、お菓子作りなどにも使用できて、料理の幅が広がります。

●今回のレシピは

326kcal (1人分)
・たんぱく質…6.0g
・脂質…1.6g
・塩分…1.5g

●材料／6人分

もち米…3カップ、しそのエキス…2カップ、しその塩漬け…大さじ2～3、桜の花漬け…20個、ゴマ…少々、塩…少々

●作り方

- ①もち米を研いで、しそのエキスと水(適量)に一晩浸す。
- ②もち米をザルにあげ、蒸し器で30～40分蒸す(打ち水を2回する)。
- ③蒸し上がった②のもち米にしその塩漬けをみじん切り

日光旬のレシピ 38



しそおこわ

古来中国で、食中毒を起こした少年にしそを与えたところ元気を取り戻したという逸話があります。「紫の葉で命を蘇らせる」ことから「紫蘇」と名づけられたといわれています。しそはビタミン類やミネラル類を豊富に含んでいます。赤しそに含まれるアントシアニン色素は酸と反応すると赤く発色する性質があり、この性質を利用して赤しそは梅干しなどの色付けに