

日光市の文化財 ①



日光奉行所跡 日光市指定文化財

種 別 史跡
指定年月日 昭和35年8月22日
【旧日光市指定】
所 在 地 日光市安川町

日光奉行は江戸幕府が直轄地に設置した遠国奉行の一つです。

元禄十三(一七〇〇)年、日光奉行が設置されると、奉行の役宅として「御奉行屋敷」が建てられ、日光山の警衛を中心に、堂社の修復、日光山一帯の防火、日光領内の公事訴訟の処理などを行っていました。寛政三(一七九一)年以降は、民政を担当していた日光目代の職務を吸収し、日光領全体を直接支配しています。これに伴い奉行役宅に役所が増築されています。

明治元(一八六八)年に日光奉行が廃された後も、同二年から四年までは日光県の庁舎として使用されましたが、日光県の廃止と同時に建物は取り壊され、現在は西参道の西側に碑があるのみとなっています。

当時の日光領支配の重要な役割を担った日光奉行所は、市指定文化財の中でも最も早く指定されたものの一つです。

日光の美味しいレシピ 1



肉だんご入りニラスープ

栃木県は、ニラの生産量日本一です。なかでも、きれいな水で育てられた日光産のニラは、味・栄養ともに抜群！ ビタミン類をはじめとして、カルシウム・鉄分・食物繊維の豊富なスタミナ野菜です。今夜の食卓にいかがですか。

提供：日光市地産地消推進協議会

※作り方※

- ①ニンジン、ジャガイモをいちょう切りにする。玉ネギは、5mmのスライスに、ニラは3cmに切る。
- ②春さめを食べやすい長さに切り、水で戻す。
- ③なべに水450mlを入れ、ニンジン、ジャガイモがやわらかくなるまで煮る。
- ④③に玉ねぎ、コンソメ、春さめ、肉だんごを加えて、ひと煮立ちさせ、最後にニラを入れ、さっと煮る。

※ポイントと応用※

ニラは最後に入れ、煮すぎないこと。さっと煮ることで鮮やかな緑色になります。ミートボールの代わりに、ニラ入りスイトンを入れてもおいしい。

●材料／4人分

ニンジン……………50g(1/2本)
ジャガイモ……………50g(中1個)
春さめ……………20g
玉ネギ……………50g(小1個)
ニラ……………50g(1/2束)
肉だんご……………12個
水……………450ml
コンソメ……………3個
コショウ……………お好みで

※このレシピは、地産地消推進のため、学校給食メニュー検討会で開発されたものです。昨年2月、学校給食に提供されました。

このコーナーでは、地元の食材を生かしたメニューや郷土料理などの作り方を紹介していきます。

3月の人口と世帯数

	男	女	計	世帯数
今市地域	31,044人(-19)	32,002人(-17)	63,046人(-36)	22,273世帯(+15)
日光地域	7,806人(-27)	8,491人(-28)	16,297人(-55)	6,486世帯(-13)
藤原地域	5,095人(-14)	5,572人(-17)	10,667人(-31)	4,701世帯(-11)
足尾地域	1,443人(-3)	1,618人(-8)	3,061人(-11)	1,639世帯(-7)
栗山地域	968人(-5)	979人(-1)	1,947人(-6)	774世帯(-2)
日光市	46,356人(-68)	48,662人(-71)	95,018人(-139)	35,873世帯(-18)

※住民基本台帳による(3月1日現在) ※()内は前月比



「広報にっこう」は古紙配合率100%の再生紙と大豆油インキを使用しています。