

日光市の文化財 ⑤



川俣の獅子舞

日光市指定文化財

種別 無形民俗文化財
指定年月日 昭和40年3月20日
【旧栗山村指定】
所在地 日光市川俣

市内には、二十一もの市指定文化財の獅子舞が伝承されており、そのうちの九つが栗山地域のもので、日光の獅子舞はいずれも、一人の演者が一つの獅子頭をいただき、三匹で舞う、通称「三匹獅子」と呼ばれるものです。

川俣の獅子舞は、宇都宮市閑白町(旧上河内町)が発祥の地とされる閑白流の獅子舞で、十六歳から四十八歳までの男子で構成される若衆組によって保存伝承がなされています。獅子舞役を中心に、笛、唄い、花籠、弓などによって構成され、大太鼓を打ち鳴らす太鼓役も登場します。神前に向かうときに歌われる獅子唄に合わせ、ゆっくりとした足運びで前進する「路首」や、獅子唄の多さなどが特徴的であるといわれています。

毎年、七月半ばごろと八月のお盆過ぎの金曜・土曜・日曜日に、川俣集会所や愛宕山神社などで行われています。

日光の美味しいレシピ 5



豚バラ肉の梅トマト煮

市内でも生産が盛んなトマト。熱に強く、抗酸化の働きが強いリコピンが多く含まれています。リコピンは油と一緒に料理した方が、吸収が良いといわれています。夏バテ防止になる豚肉と、市内産のトマトをたっぷり召し上がってください。

提供：日光市地産地消推進協議会

※作り方※

- ①豚バラ肉を4cm角に切り、水4カップを加える。煮立ったらアクをとり、やわらかくなるまで煮る。
※圧力鍋で煮ると、短い時間でとてもやわらかくなります。
- ②トマトは湯むきしてから8つ切りにし、タマネギは4つ切りにする。
- ③アスパラガスは、ゆでて3cmの長さに切る。
- ④①に梅干し、酒、みりん、しょうゆと②のタマネギを加えてしばらく煮る。
- ⑤②のトマトを加えさっと煮て、仕上げに③のアスパラガスを加えて器に盛る。

※ポイント※

梅干しは、肉がやわらかく煮えてから加えましょう。

●材料／4人分

- トマト…………… 中3個
- 豚バラ肉…………… 400g
- タマネギ…………… 1個
- アスパラガス……… 4本
- 梅干し…………… 大2個
- 酒…………… 大さじ2杯
- みりん…………… 大さじ2杯
- しょうゆ…………… 大さじ4杯

この料理を作ってくれたのは



J A かみつが日光女性会会長
おまた 小又シナ子さん(野口)

7月の人口と世帯数	男	女	計	世帯数
今市地域	30,997人(+3)	31,992人(+5)	62,989人(+8)	22,398世帯(+12)
日光地域	7,720人(-14)	8,370人(-8)	16,090人(-22)	6,458世帯(-1)
藤原地域	5,057人(-10)	5,556人(-9)	10,613人(-19)	4,711世帯(-9)
足尾地域	1,422人(-1)	1,601人(-2)	3,023人(-3)	1,623世帯(-2)
栗山地域	939人(-1)	952人(-6)	1,891人(-7)	757世帯(±0)
日光市	46,135人(-23)	48,471人(-20)	94,606人(-43)	35,947世帯(±0)

※住民基本台帳による(7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。