



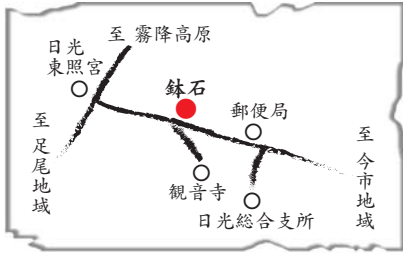
日光市指定文化財  
鉢石

種 別 史跡  
 指定年月日 昭和43年3月16日  
 【旧日光市指定】  
 所 在 地 日光市中鉢石 905-1

神橋から日光郷土センター付近にかけて上鉢石・中鉢石・下鉢石という地名があります。この辺りは、東照宮が鎮座した後に鉢石宿として栄えた場所です。地名の由来について、元禄四(一六九七)年に書かれた「堂社建立記」には、鉢石という石の名にちなんで呼ばれるようになったとの記述があります。

この石の名称は、鉢を伏せたような形に由来するとも、勝道上人が托鉢の時にこの石の上に鉢を置いて日光連山を拜んだことに由来するともいわれています。ただ、この石を「はちいし」と呼んでいたのか「はついし」と呼んでいたのかは、よく分かっていません。

史跡周辺の地質は、砂や泥が堆積してできた岩石で、それを貫いてマグマが冷え固まったものが地上に表れている部分が鉢石です。この史跡は、地質学的にも珍しいとされています。鉢石は、人々の間で語り継がれている史跡として神聖視されており、守り伝えられています。



日光の美味しいレシピ 6



とちぎのこのキッシュ風

「とちぎのこ」とは、県が人工栽培用の品種として開発した「ハタケシメジ」の愛称です。見た目や味がホンシメジに似ています。上品で食感が良く、どんな料理法や味付けにも合い、冷凍してもシャキシャキした歯ごたえは変わりません。

提供：日光市地産地消推進協議会

※作り方※

- ①ジャガイモ、ニンジンの皮をむき、イチヨウ切りにしてゆでる。
- ②きのこは洗い大きいものは2つに切る。ウインナーは厚さ5mmくらいの斜め切りにする。
- ③鍋にマヨネーズを入れて火にかけて、①と②の材料全部を入れて炒める。塩コショウで味付けする。
- ④火を止めて、ゆでたむき栗とチーズの半量とパン粉を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤深さのある耐熱皿に移し、残りのチーズを上にならす。
- ⑥200℃のオーブンで約20分焼く。

●材料／4人分

- とちぎのこ..... 400g (ハタケシメジ)
- ジャガイモ..... 400g
- ニンジン..... 1/2本
- ウインナー..... 5本
- ゆでたむき栗..... 5個
- ピザ用チーズ..... 300g
- マヨネーズ..... 300g
- パン粉..... 20g
- 塩コショウ..... 少々

この料理を作ってくれたのは



やまもとさちこ  
山本幸子さん(所野)

※ポイント※

オーブンを使わない場合、③で火が通るまで炒めておき、④⑤のあと電子レンジで4分加熱しましょう。

8月の人口と世帯数

	男	女	計	世帯数
今市地域	31,054人(+57)	32,025人(+33)	63,079人(+90)	22,461世帯(+63)
日光地域	7,717人(-3)	8,363人(-7)	16,080人(-10)	6,471世帯(+13)
藤原地域	5,045人(-12)	5,549人(-7)	10,594人(-19)	4,716世帯(+5)
足尾地域	1,419人(-3)	1,603人(+2)	3,022人(-1)	1,623世帯(±0)
栗山地域	936人(-3)	950人(-2)	1,886人(-5)	755世帯(-2)
日光市	46,171人(+36)	48,490人(+19)	94,661人(+55)	36,026世帯(+79)

※住民基本台帳による(8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。