

日光市指定文化財 文挾宿郷倉(社倉)

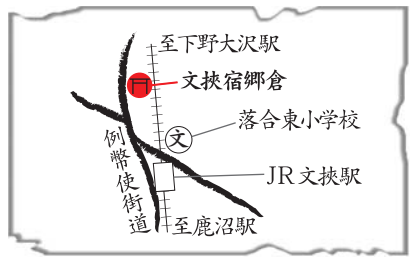


種別 有形文化財(建造物)
指定年月日 昭和55年10月27日
【旧今市市指定】
所在地 日光市文挾町

郷倉とは、江戸時代に凶作や飢饉などに備えて穀物を貯えるため、村に設置された共同の倉庫です。日光神領内では、安政二(一八五五)年にその建設が本格的に開始され、まず今市、大桑、大室、板橋、足尾、栗山などに建てられました。文挾宿郷倉は、それ以降に建てられたものと考えられ、JR文挾駅から北に約九百m離れた二荒山神社の境内にあることから、社倉とも呼ばれています。

この郷倉の部材のほとんどには、耐久性と耐湿性に優れる丈夫な栗の木が使われています。また、以前には床板の間から稗が発見されたようで、当時貯蔵されていた穀物をうかがわせます。

文挾宿郷倉は、日光神領内に建てられた郷倉のうち唯一現存するものであり、当時の飢饉対策の一面を、実物をもって直接知ることができる貴重な文化財といえます。現在も市指定文化財の彫刻屋台を保管する倉庫として使われています。



日光の美味しいレシピ 11



大豆のドライカレー

秋に収穫された市内産大豆の多くは、JAかみつがのカントリーエレベーターで選別後、出荷されます。もうすぐ節分です。ちょっと多めに大豆を購入して、大豆料理を作ってみてはいかがでしょうか。市内産大豆は直売所などで販売されています。

提供：日光市地産地消推進協議会

●材料／5～6人分

大豆…1カップ、鶏肉…300g、玉ねぎ…1個、ピーマン…2個、赤ピーマン…1個、トマト水煮…1個、にんにく…1片、しょうが…1片、カレー粉…大さじ4杯、バター…大さじ2杯、調味料(ガラムマサラ…大さじ1杯、ウスターソース…大さじ2杯、ケチャップ…大さじ3杯)、ローリエ…2枚、塩…少々、コショウ…少々、サラダ油…少々

※作り方※

- ①一晩水に浸した大豆をゆでる。
- ②鶏肉は2cm角に切り、塩、コショウ、カレー粉をまぶす。
- ③玉ねぎ、にんにく、しょうがをみじん切りにする。ピーマンは1cm角に切り、サラダ油で軽く炒める。
- ④フライパンにバターを溶かし、玉ねぎを炒め、にんにくとしょうがを加え、鶏肉と一緒に炒める。大豆、トマト、ローリエ、調味料を加え、とろりとするまで加熱する。
- ⑤ピーマンを加えて出来上がり。

◆もう一品◆ 浸し豆

一晩水に浸した青大豆の水を切り沸騰した鍋に入れます。鍋に蓋をし、再び沸騰したら蓋を取り10分ゆでます。冷水に取り、冷えたらザルに上げ、シソの実塩漬けを和えて出来上がり。

この料理を作ってくれたのは



田代フサノさん(塩野室町)

1月の人口と世帯数	男	女	計	世帯数
今市地域	31,051人(+6)	32,012人(+18)	63,063人(+24)	22,531世帯(+20)
日光地域	7,676人(-12)	8,319人(-11)	15,995人(-23)	6,423世帯(+12)
藤原地域	4,991人(-5)	5,496人(-6)	10,487人(-11)	4,667世帯(-1)
足尾地域	1,413人(-4)	1,586人(-8)	2,999人(-12)	1,615世帯(-3)
栗山地域	930人(±0)	947人(-3)	1,877人(-3)	762世帯(+3)
日光市	46,061人(-15)	48,360人(-10)	94,421人(-25)	35,998世帯(+7)

※住民基本台帳による(1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。