

日光街道 二ツコ二ツ本陣

くわしくは 道の駅日光(25)777-1

駅長からあいさつ



平成27年4月27日にオープンした道の駅「日光」は「日光街道二ツコ二ツ本陣」の愛称で2年目を迎えます。ご来場くださった多くの皆さんに心から感謝申し上げます。

今月から、日光街道二ツコ二ツ本陣の魅力を紹介します。今回は「日本このころのうたミュージアム・船村徹記念館」1階の「夢劇場」についてです。夢劇場では、美しい日光の大自然や船村徹氏ゆかりの歌手たちが飛び出す、最新の3D映像をお楽しみいただけます。名曲のメロディとともに皆さんを感動と幻想的な世界にお連れします！

5月のイベント情報

5月と言えばゴールデンウィーク！二ツコ二ツ本陣はさらにオープン1周年記念としてさまざまなイベントを開催します。1月に3日間、8、000人が来場した「栃木県焼きそばSHOW」を春の陣として開催、さらに餅つき大会やふれあい動物園を行います。多目的ホールロビーでは、「日光キッズゲルニカ2016」を展示中です。

表：主な5月のイベント

日時	イベント名
3日(火)～5日(木)	栃木県焼きそば SHOW ～春の陣～
4日(水)	餅つき大会
5日(木)	ふれあい動物園
8日(日)まで	日光キッズゲルニカ 2016 展示会
9日(月)まで	市制10周年記念パネル展

二ツコ二ツ本陣はJR今市駅、東武下今市駅から徒歩5分です。4月1日には下今市駅近くに市営あずま町駐車場(無料)もオープンしました。周辺公共駐車場から春のまちなか散歩を楽しみながら道の駅に立ち寄ってみてはいかがでしょうか(二ツコ二ツ本陣イベント担当)。

ぐらり日光 ブランド探訪 vol.25

くわしくは 秘書広報課 シティプロモーション推進室 ☎(21)5135

今月の日光ブランドは「平家落人伝説」

壇ノ浦の戦いのおと、平家の落人たちが隠れ住んだと言う伝説は全国各地にあり、栗山地域もその一つ。湯西川流域や鬼怒川流域に平家に関係する史跡が多数存在します。

上栗山にある平家杉は、落人が平家の再興を願って植え、「叶わぬときは実を結ばないように」とのことから、実のならない不思議な木で、栃木銘木百選にも選ばれています。川俣温泉にも、自分を隠すために鎧や兜、宝物を埋めたといわれる平家塚があります。

平安時代から続く歴史と伝統

湯西川温泉には、地域内の茅葺き屋根の民家を移築し再現した平家の里があり、平家落人の生活様式を後世に伝えて



厳かな雰囲気(平家大祭)

ン1周年記念としてさまざまなイベントを開催します。1月に3日間、8、000人が来場した「栃木県焼きそばSHOW」を春の陣として開催、さらに餅つき大会やふれあい動物園を行います。多目的ホールロビーでは、「日光キッズゲルニカ2016」を展示中です。



平家絵巻行列(平家大祭)

また、やつこの思いで生き延びた平家の落人たちは、生き抜くために目立たない生活を送っていました。そのため、今も多くの家では端午の節句にこいのぼりを上げず、鶏を飼わないという風習が残っています。

毎年6月に行われる平家大祭では、鎧兜の武者や雅びやかな姫が湯殿山神社から平家の里までの約2kmの道のりを練り歩く平家絵巻行列や平家琵琶の演奏、雅楽などの催しが行われます。まるで平安時代にタイムスリップしたようなその様は荘厳でも見ごたえがあります。歴史を感じながらぐらり訪れてみてはいかがでしょうか。



みんなで知ろう！

まちづくり基本条例

くわしくは 総合政策課 政策調整係 ☎(21)5131

市は「市民が主体のまちづくり」を合言葉に、市民一人一人の思いが活かされる「市民自治」を目指しています。市民と議会、市が一体となってまちづくりを進めるため、平成20年に「日光市まちづくり基本条例」を制定しました。この条例は、まちづくりを行うための、基本的な考え方やルールを定めたもので、市の最高規範です。国でいうと、憲法に当たるものです。

平成27年度に実施した「市民意識アンケート調査」では、約6割の方が「条例を知っている」「聞いたことがある」と回答していますが、まだまだ知らない方がたくさんいます。詳しい内容はともかく、憲法を知らない人はほとんどいないと思います。「日光市まちづくり基本条例」も憲法のように市民に知ってもらうことで、市民と議会、市が一体となってまちづくりを進めることができます。

そこで、今月号から条例の内容をお知らせするとともに、まちづくりに取り組んでいる市民団体を紹介します。

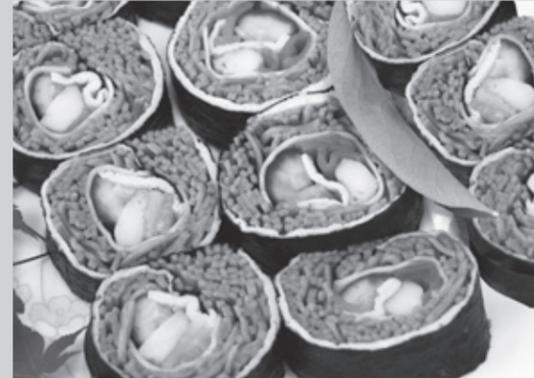
共有・参画・協働がキーワード！

一つ一つが難しい言葉ですが、この条例では、「市民が主役のまちづくり」を目指すための基本理念としています。

共有：情報や資源、課題などを市民・議会・市が互いに共有すること
参画：市民がまちづくりに主体的に関わること
協働：市民・議会・市が互いの立場を尊重し、共に考え、協力し、行動すること

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「そば」



おそばのすし

日光市は、県内有数のそばの生産地であり、市内にも自慢の手打ちそばを提供する店が多くあります。

今回は、普段食べているそばにひと手間加え、華やかなおもてなし料理に大変身！日光市のそば生産・消費拡大のためにも、家庭料理にそばを取り入れてみてはいかがでしょうか。

- 材料／8人分
生そば…400g、卵…4個、キュウリ…2本、大根の甘酢漬…適量、のり…3枚、ハム…6枚、カニ風味かまぼこ…9本、カンピョウ(煮たもの)…3本、しょうゆ…適量、わさび…適量
- 作り方
①生そばを、沸騰したお湯で1分ほどゆで、3つの束に分けておく。
②卵を割り、よくかきまぜてフライパンで焼き、薄焼き卵を作る。
③キュウリを縦に4分の1の大きさに切り、大根の甘酢漬を細切りにする。
④のりを広げ②を乗せ、上①を1束分平らに乗せたら、③と、ハム、カニ風味かま

- ぼこ、カンピョウを具にして、のり巻きの要領で巻き、全部で3本作る。
- ⑤適当な大きさに切れば出来上がり。
- ポイント
お好みでわさびしょうゆをつけてお召しあがりください。
- 今回のレシピは
347キロカロリー(1人分)
・タンパク質…18.0g
・脂質…11.1g
・塩分…2.8g



市内に広がるそば畑