



生涯学習情報
コーナー

にこにこ



第7回

くわしくは
生涯学習課

☎21-5182

皆さんに最も身近な「生涯学習」、各公民館の活動を紹介します！
今月は藤原公民館と三依公民館です

藤原 原公民館では今年度、「源流釣

り界の生きるレジエント」と呼ばれる瀬畑雄三(せはたゆうぞう)さんを迎え、「瀬畑三の日光テンカラ釣り教室」を開催しました。瀬畑さんは20代の頃小来川に在住し、その地域に伝承されていた釣法「日光テンカラ」を習得。その後長年にわたる溪流、源流釣りの実践で、その釣法をさらに発展させてきました。そんな大御所から「瀬畑ライン」といわれるロングテーパーライン(仕掛け)や毛ばりの作り方を学べる機会とあって、瀬畑ファンの参加者は目を輝かせて、熱心に質問をしていました。ま



瀬畑氏から釣り具の作り方を直伝

藤原公民館 (鬼怒川温泉大原1406-2) ☎76-1200

日光市ふくろうの森
手塚登久夫石彫館

作品紹介



手塚登久夫 作
「森に帰る日」

た来年度も開催したいと思っておりますので、ご期待ください。

二 依公民館からは「革細工教室」を紹介します。市では、有害

駆除や狩猟により捕獲されたシカを有効活用するため、シカ革をなめし革に加工しています。このなめし革を活用する教室を開催しました。シカ革は、繊維が細かくて柔らかく、肌触りがよい素材です。柔軟性が長期間持続できて、軽い上に型崩れしない特長を生かして、身近に利用できる物入れを制作しました。参加者は自らデザインを考え、シカ革を切り抜き、縫い合わせ、飾り付けをしました。シカ革をきれいに編み上げることが苦勞しましたが、個性的な物入れが出来上がりました。



参加者によるシカ革作品

三依公民館 (中三依319) ☎79-0212

地域おこし 協力隊通信

第41回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎(21)5147



今月のリポーター
足尾担当
地域おこし協力隊
ながさわみか
長澤美佳隊員

こんにちは！ 足尾地域おこし協力隊の長澤です。足尾での暮らしも3年目を迎え、地域のみなさん、多くの方々に支えていただきながら活動できることに感謝しています。

今年度も足尾の魅力が発信できる展示を企画している他、絶滅寸前である足尾の在来野菜「唐風呂大根」と「舟石芋」を地場資源として生かした活動を行っています。

7月には足尾小学校3・4年生の総合的な学習の時間に「食農体験」を行い、さらに県内外の方に向けた「足尾農業体験」も開催しました。



足尾小学校での学習支援活動

定員数を超える申し込みをいただき、地域の方には農作業だけではなく、世代間交流の場となったことにも喜んでいただけました。



農業体験でいい汗をかきました

大きな目標です。そして、11月3日(日・祝)に足尾庁舎の駐車場で開催される「足尾オータムフェア」で、在来野菜を販売する予定です。これからも、さらに多くの方に足尾について知っていただき、訪れていただけるよう頑張りますので、よろしくお祈りします。

※ユニバーサル農業：誰もが「農」に親しみ、多彩な効用(社会参加・教育・身体心理的効用など)を受け、さらに農業や農村への理解促進と社会的価値の向上を目指すもの

「足尾オータムフェア」については情報なび27ページをご覧ください



栽培方法を紹介する沼尾さん

その成果があり、昭和55年2月に日本ですべて初めて、空調によるまいたけの人工栽培に成功。これを機に退職し、まいたけ栽培に専念しました。日光まいたけは、まいたけの

今回紹介する日光総業株式会社日光きのこ園の「日光まいたけ」は、主任技術師の沼尾金一さんが育てる特別なまいたけです。「昔はまいたけの栽培ができませんでした。ほとんど知られていませんでした。天然物は松茸よりも数が少なく、貴重品です」と話す沼尾さん。かつて県職員をしていた沼尾さんは、山やきのこ好きが高じて休日のたびに山に入っては菌について調べ、きのこ類の研究に没頭していききました。

今月の日光ブランドは、食分野の「日光きのこ園の日光まいたけ」

「天ぷらやバター炒めはもちろんです。カレーにまいたけを入れるのも美味しいですよ」と、沼尾さんはおすすめの食べ方を教えてくださいました。日光まいたけは日光きのこ園で直売しています。食欲の秋に、日光まいたけを食卓に並べてみてはいかがでしょうか。

育成状態を見ながら温度や湿度条件の異なる温室間を移動させて、およそ2カ月かけてじっくり育てます。うま味とコリコリとした歯ごたえが特徴で、その秘訣は栽培の最終段階で太陽光を当てること。タイミングは長年の勘によるもので、「まいたけは菌が弱いので、太陽光に当てると普通は枯れてしまいますが、うちでは絶妙な加減で太陽光に当てます。そうすることで味も食感も格別になります」と沼尾さんは話します。ひとつひとつ丁寧に栽培したまいたけは、グループの「明治の館」、「山のレストラン」の他、今では県内の大手デパートやスーパーなどにも出荷しています。

日光きのこ園(細尾町183) ☎50-1515 営業時間…午前8時30分～午後4時30分 定休日…水曜・日曜日

ぶらり日光 ブランド探訪 vol.66

くわしくは
秘書広報課 シティプロモーション係 ☎(21)5135

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「さといも」

日光旬のレシピ 43



さといもの水餃子

さといもは昔から正月や十五夜といった儀礼食に欠かせない「ハレ」の野菜とされてきました。おせち料理などきれいに仕上げたい場合は、ぬめりを取った方がよいでしょう。

●材料 / 4人分

さといも(皮をむいた物)…100g、強力粉…80g、米粉…20g、かたくり粉…適

量、白菜またはキャベツ…2枚、塩…少々、ニラ…1/3束、玉ねぎ…小1/2個、ニンニク…1片、しょうが…1片、豚ひき肉…80g、水…4カップ、とりがらスープの素…大さじ1、きざみねぎ…適量、食べるラー油…適量
〈A〉 塩こしょう…少々、しょう油…小さじ1、ごま油…小さじ1、かたくり粉…大さじ1

●作り方

- ①さといもをレンジで竹串が通るくらいに加熱し、裏ごしする。
- ②①に強力粉と米粉を加え、粉っぽさがなくなるまでよくこね、20等分して丸く広げ、かたくり粉をまぶす。
- ③白菜をみじん切りにし、塩で軽くもみ絞る。ニラ、玉ねぎ

はみじん切りにし、ニンニク、しょうがはすりおろす。
④ボールに豚ひき肉を入れ、良くこねてから③と〈A〉を加えてよく混ぜ、20等分して②の生地で包む。
⑤鍋で水を沸かし、沸騰したらとりがらスープの素を入れて④を茹で、十分に火を通す。お好みできざみねぎや食べるラー油を添えて出来上がり。

●ポイント

さといもを皮に入れることでつるんとした食感が楽しめます。また生地に米粉を入れることで、皮に弾力ができます。

●今回のレシピは

- ・217kcal (1人分)
- ・たんぱく質…8.0g
- ・脂質…6.0g
- ・塩分…1.3g

