



生涯学習情報
コーナー

にこにこ



第9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！
今月は栗山公民館と湯西川公民館です

栗

山公民館では、栗山地域の中学1年生と、小中学校に新たに赴任した先生方を対象に、栗山の自然の美しさや歴史に触れながら、仲間づくりと郷土愛を深めるため、名所を巡る講座を8月に開催しました。古き良き文化の残る湯西川高観音(三十二観音像)から始まり、平家の里、湯西川ダム、栗山東照宮(野門地区)、川俣ダムの5カ所を見学しました。

最後の見学場所となった川俣ダムでは、瀬戸合峡に架かる「渡らっしゅい吊り橋」まで、アップダウンの激しい道のりを歩きました。真



湯西川ダムで記念撮影

栗山公民館(栗山行政センター(黒部54-1)内) ☎97-1139

湯

西川公民館では、女性学級とト教室を開催しています。毎年、初回の教室で作成した作品を、11月の栗山ふる里文化祭に出品しています。今年も田中裕子先生の指導のもと、すてきな作品を展示することができました。今年度は、ジュート布やリボン、花びらなどさまざまな材料をコルクボードに貼りあわせる「コラーージュ」製作を学習しました。

参加者は、先生のお手本を参考にしながら、どのように材料を配置するかを思い思いにじっくり考え、オリジナル作品を仕上げました。

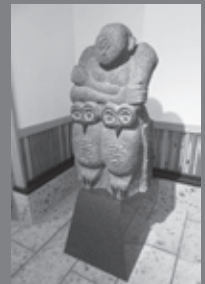


「コラーージュ」製作の様子

湯西川公民館(湯西川709) ☎98-0026

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
「約束の森2008」

地域おこし 協力隊通信

第43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
三依地区担当
地域おこし協力隊
たなべのりひさ
田邊宜久 隊員

皆さんこんにちは！ 三依地区地域おこし協力隊の田邊です。平成31年4月から三依地区の協力隊として活動しています。

埼玉県から三依に移住して9カ月

がたちました。三依のイベントや行事に参加する他、消防団、おじか・きぬ漁業協同組合、三依獅子舞保存会に入って活動するなど、三依のことを学びながら地域の方々に支えられて、楽しく充実した日々を過ごしています。

協力隊1年目なので、活動の方向

性を模索している最中ですが、三依地区センターを拠点として、巡回相談をはじめとする市の基本業務を進めながら、グラウンドゴルフを中心としたニユースポートサロン



グラウンドゴルフを楽しくプレー

を進めながら、グラウンドゴルフを中心としたニユースポートサロン

の開催、観光ポータルサイト運営などの活動を行っています。

また、長年の趣味の渓流釣りや釣った経験や人脈を生かした「釣り教室」の企画や開催の他、釣りメ



釣りの教室に参加した皆さん

ディアの誘致による情報発信にも取り組んでいます。

三依は関東一の清流である男鹿川や美しい星空をはじめとする豊かな自然、そばやわさびといった特産品などの観光資源もあり、さらに東京からのアクセスも良く、多くの可能性があると感じています。

そんな三依の魅力を全国にPRできるような活動をしていきたいと思っています。今後も三依を元気にするために頑張りますので、よろしくお願ひします！



商品を手に笑顔の福田さん

もう一つ
の味の決め
手は、千本
木地内から
くむ湧き水
です。しょ
うゆ、ワイ

今回紹介するのは「日光のけっこう漬」です。食べるとほんのりとした甘みと華やかな香りが抜ける「日光のけっこう漬」。その秘密はワインとクローバーハチミツを使うことだと、三代目の福田浩之さんは語ります。創業者である祖父がワイン好きだったことから、漬物にワインという異色の組み合わせが生まれました。ワインとハチミツに漬け込むことにより、

今月の日光ブランドは、食分野の「日光のけっこう漬」

る優しい味に仕上がるといいます。もう一つは、千本木地内からくむ湧き水です。しょうゆ、ワイン、ハチミツ、これに新鮮な野菜を漬けておくことで「日光のけっこう漬」は完成します。おいしい水で漬物を作っていることをアピールするために、ミネラルウォーターが普及していなかった頃から、「日光のけっこう水」と名付けて水の販売も行っています。「販売開始当時は、相当批判されたようです。「もともとただの水を売るなんて」と。それでも祖父は、「次は日光の空気を売る」と言っていましたよ」と浩之さん。

革新的な祖父に引けを取らない浩之さんも、常に新商品の構想を練っています。新商品が発売される日も遠くないかもしれません。普通の漬物とは少し違う日光のけっこう漬を、皆さんも味わってみてはいかがでしょうか。



千本木の湧き水を漬物に活用

けっこう漬本舗今市インター店(平ヶ崎390-2) ☎22-3197 営業時間…午前9時～午後5時 休日…木曜日・元日

くわしくは
秘書広報課 シティプロモーション係 ☎(21)5135

ぶらり日光 ブランド探訪 vol.68

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「大根」

ル袋に入れて密封してから冷蔵庫に入れます。畑で生えていたときと同じように、なるべく根が下になるように立てて保存すると長持ちします。

ズ、めんつゆを加えて混ぜ、黒コショウをお好みでふってさらに混ぜ合わせ、器に盛れば出来上がり！

●ポイント

ツナは油を切りすぎないほうが大根とかいわれになじみ、おいしくいただけます。

●今回のレシピは

- ・122kcal (1人分)
- ・たんぱく質…3.4g
- ・脂質…10.2g
- ・塩分…0.6g

●材料 / 4人分

大根…10cm、塩…ふたつまみ、かいわれ大根…1パック、ツナ缶詰(油漬け)…1缶、マヨネーズ…大さじ3、めんつゆ(ストレート)…大さじ1、黒コショウ…少々

●作り方

- ①大根はピーラーで薄くひき、塩をふって水気を絞る。
- ②かいわれ大根は、根を切っておく。
- ③ボウルに①・②と、軽く油を切ったツナを入れ、マヨネー



日光旬のレシピ 45



大根サラダ

大根は、根の先端に近づくにつれて辛みが増します。おいしい大根の選び方としては、持ってみて、ずっしりと重みがあり、曲がっていないもの、ハリがあるものを選ぶと良いでしょう。保存は冷蔵庫で行いますが、丸ごとでは冷蔵庫に入らない場合には、2つに切り、乾燥しないようにビニ-