



幅広い年代で楽しむことができる
ポッチャ

総 合型地域スポーツクラブを皆
さんは「存じですか？」
総合型地域スポーツクラブは、お
住まいの地域で身近にスポーツに親
しむことのできるスポーツクラブで
す。ポッチャやユニカールなどの
ニースポーツをはじめとした、誰
もが気軽に楽しめるスポーツや、健
康体操、幼児スポーツ教室などを
行っています。

今月は、身近にスポーツを楽しむこ
とができる総合型地域スポーツクラ
ブをご紹介します



第10回
くわしくは
生涯学習課
☎21-5182

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2009」

総合型地域スポーツクラブは地域
住民により自主的・主体的に設立・
運営されています。スポーツを通じ
て地域の交流や仲間づくりの場とし
て活用できるため、地域コミュニ
ティの核としての役割も果たしてい
ます。

市内には現在、4つの総合型地
域スポーツクラブがあります。今市
運動公園を拠点に「スポーツクラブ
×○○○」、日光体育館を拠点に
「みんなで楽しむスポーツクラブ」、
大沢体育館を拠点に「NPO法人S
Cおおさわ」、豊岡運動公園を拠点
に「豊岡スポーツクラブ」が活動し
ています。

総合型地域スポーツクラブは、子
どもから高齢者まで年齢や性別を問
わず、誰もが加入できます。まずは
体験やイベントに参加することから
始めてはいかがでしょうか。

各クラブの詳細などを知りたい方
は、気軽にスポーツ振興課振興係ま
でお問い合わせください。

スポーツ振興課振興係(市役所東庁舎) ☎21-5183

地域おこし 協力隊通信

第44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
たけしま たかし
竹嶋 聖 隊員



イノシシを捕獲し、報告

皆さんこんにちは！今年度、三
依地区の協力隊として採用された竹
嶋聖です。三依に住んでから、5カ
月が経過し、地域にどのように貢献
できるか日々模索しています。

自分が取り組む活動テーマは、「農
林業における地域活性化業務」の中
に位置づけられている「野生鳥獣被
害防止活動」です。

もともと狩猟に興味があり、協力
隊として採用になる前から狩猟資格
を取得していましたが、今後の活動
に役立てるため、10月に「わな」の
資格も取得
しました。

県が実施
する狩猟の
研修会に参
加する他、
猟友会の皆
さんの指導
のもと、ど
の様な対策
をとれば地

域の農作物
への被害が
少なくなる
のかなど、
勉強してい
ます。

現在、く
くりわなに
よる捕獲を
行っており、
成果として、鹿3頭、イノシシ1頭、
タヌキ1頭を捕獲することができま
した。

今後、捕獲した動物の利活用を考
えていくことも、活動課題の一つと
捉えています。

私の協力隊としての最終目標は、
三依地区への定住です。これから、
野生鳥獣被害防止活動の他、地域の
行事に積極的に参加して皆さんと交
流を深めるとともに、地域の活性化
につながる事業を増やしていきたい
と思いますので、今後ともよろしく
お願いします！



猟師の集いでくりわな作成を体験



商品を手を持つ福井さん

「化学調味料は一切使っていないです。肉と香辛料だけです」そう語るのは、代表取締役の福井隆治さんです。ここでは化学調味料だけでなく、一般的にソーセージを固めるために使われる添加物さえも使っていないそうです。「添加物を使えば、もっと簡単にできます。皆さんの思い浮かべるソー

今回紹介するのは、「日光グルメやまなかの無添加ソーセージ」です。日光グルメやまなかは、明治30年（1897年）に創業した老舗の肉屋です。無添加製法に注目し、5年間研究を重ね、完全無添加ソーセージを平成18年から販売しています。「化学調味料は一切使っていないです。肉と香辛料だけです」そう語るのは、代表取締役の福井隆治さんです。ここでは化学調味料だけでなく、一般的にソーセージを固めるために使われる添加物さえも使っていないそうです。「添加物を使えば、もっと簡単にできます。皆さんの思い浮かべるソー

今月の日光ブランドは、食分野の「日光グルメやまなかの無添加ソーセージ」

かべるソーセージの味にもなりまです。でもうちでは使いません」と福井さんは話します。無添加でソーセージを作るためには、新鮮で良質な豚肉を使い、丁寧な下処理を行う必要があります。新鮮な肉を使うため、信頼できる畜産農家と契約し、そこで育てられた豚だけを使っています。納品された豚肉は、脂身だけでなく、筋も一本一本手作業で取り除き、完全に赤身だけにします。脂や筋が混じるとソーセージがまとまりにくくなるためです。全ては肉本来の味を楽しんでほしいという福井さんのこだわりです。こうして作られた無添加ソーセージは、肉のうま味にあふれ、香辛料が香る逸品です。こだわりの味を、皆さんも味わってみてはいかがでしょうか。

無添加でソーセージを作るためには、新鮮で良質な豚肉を使い、丁寧な下処理を行う必要があります。新鮮な肉を使うため、信頼できる畜産農家と契約し、そこで育てられた豚だけを使っています。納品された豚肉は、脂身だけでなく、筋も一本一本手作業で取り除き、完全に赤身だけにします。脂や筋が混じるとソーセージがまとまりにくくなるためです。全ては肉本来の味を楽しんでほしいという福井さんのこだわりです。こうして作られた無添加ソーセージは、肉のうま味にあふれ、香辛料が香る逸品です。こだわりの味を、皆さんも味わってみてはいかがでしょうか。



日光街道の店舗

日光グルメやまなか(下鉢石798-1) ☎54-0323 営業時間…午前10時～午後7時 休日…水曜日

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.69

日光

旬

のレシピ 46

提供：J A かみつが日光女性会

今月の注目食材は「ニラ」



ニラと厚揚げのオイスターソース炒め

上都賀地区(鹿沼市・日光市)は、県内トップのニラの生産地です。最初に刈り取るニラを「一番刈りのニラ」といい、幅広く肉厚なのが特徴です。おいしいニラ選び方は、葉の色が鮮やかで葉先までピンとしており、ハリとツヤがあるものを選ぶことです。葉が折れたり傷ついたりすることでニラの香りが強く出てしまうので、保存する際には注意しましょう。

●材料／4人分

ニラ…40g、厚揚げ…2枚、片栗粉…大さじ2、ごま油…大さじ1、豚ひき肉…50g、オイスターソース…大さじ2、みりん…大さじ1

●作り方

- ①ニラは4cm程度に切っておく。厚揚げは正方形になるように8等分に切ってから三角形に切り、片栗粉を軽くまぶしておく。
- ②フライパンにごま油を熱し、豚ひき肉を炒め、皿に取る。
- ③同じフライパンで厚揚げをかりっとするまで焼く。
- ④厚揚げが焼けたら②をフライパンに戻し、ニラ、オイスターソース、みりんを加え、軽く炒めて出来上がり！

●ポイント

ニラの香りは根元に近いほど強くなるため、あまりニラの香りを付けたくない場合は、葉先の部分を使うとよいでしょう。

お好みで豚ひき肉の代わりに豚バラ肉や牛バラ肉、鶏ひき肉でもおいしくいただけます。

●今回のレシピは

- ・141kcal (1人分)
- ・たんぱく質…6.4g
- ・脂質…8.7g
- ・塩分…1.0g

