



生涯学習情報
コーナー

にこにこ



第12回

くわしくは
生涯学習課

☎21-5182

生涯学び活躍できる社会へ

生 涯学習と聞くと、皆さんは趣味や教養、生きがいづくり、高齢者の学習などが思い浮かぶのではないのでしょうか。個人の学びによる幸せの追求は、生涯学習の原点といえるかもしれません。



日光学・わがまちきらり発見隊講座

昨今は、医学の進歩や医療体制の充実により平均寿命が著しく伸長し、人生100年時代の到来が予測され、現役引退後の長期にわたる過ごし方が模索されています。また、現役世代でも、働き方改革や産業構造の変化を受け、勤務先以外にもさまざまなコミュニティが創出されており、いわゆる「会社人間」からの脱却が社会の流れとなつています。

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
「4月の風」

このような時代に重要度を増しているのが、地域との結びつきや地元での活動です。

生涯学習では、個人の学びをきっかけとして同じ目的や趣向を持った地域の人々が集い、その集いが仲間を発展し、学んだことや仲間との連携を生かして、地域活性化や地域の課題解決への活動につながることを目指しています。学びで得られたものを、個人や仲間と地域にアウトプット(※)することは、こうした活躍の場ができることは、学ぶ皆さんにとって幸せなことであり、同時に地域の皆さんにも幸せをもたらすものです。市は、仲間づくりの窓口となる公民館事業を中心に、文化・スポーツなどの講座やイベントなど、令和2年度も盛りだくさんの企画を用意しています。皆さんも、生涯学習の一步を踏み出してみてはいかがでしょう。か。(「生涯学習情報コーナー」に「こ」は、令和2年度は四半期ごとの連載で情報発信します)

※アウトプット…情報や技術などを発信し、相手に何かを伝えること

地域おこし
協力隊通信

第46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
栗山担当
地域おこし協力隊
しまぎき よしまさ
嶋崎 義将 隊員

皆さんこんにちは！ 栗山地域おこし協力隊の嶋崎です。アツという間に5年の任期を終え、令和2年3月で協力隊を退任することとなりました。今回は、これまでの活動の振り返りと退任後についてお話したいと思います。

主な活動として、栗山地域の各地区で継続した交流の場作り、「集まる会」を行ってきました。回を重ねる中で、私が企画しなくても自治会内で自発的に計画し、交流の場作りを続ける地区も出てきました。

また、集まる会を通して知った野門地区の伝統食、「べつたら餅」の材料として使用される「赤いも」を使ったコロッケを作り、クリヤマルシェ2019で地域内外の方々に提供することができました。



集まる会の体操教室

さらに、川俣地区で昔から栽培されている「川俣菜」を今後も残していきたいと考え、普及活動を行いました。高齢化により川俣地区でも数名の方しか作っていない川俣菜を、栗山地域全体で守っていけるように、地域の方を対象に川俣菜を材料に使った料理教室を開催しました。その結果、川俣地区以外にも川俣菜を育てたいという方が栽培を開始し、うれしく思います。



川俣菜を使った料理の数々

退任後ですが、日光市に定住することを決めました。立場は変わりますが、今後も地域の方々との交流を続けていきたいと思っています。5年間、たくさんの方に支えられ、楽しく充実した活動を送ることができました。感謝しています。ありがとうございました。

「三依の清流と愛情で育てた一品です」



つり場のおかみ、塩生さん

は、開業当初から「三依に来た人たち、都会では味わえない当店自慢のお土産を作りたい」との思いで、4年間の試行錯誤の末、現在の味を完成させました。まず岩魚を

今回紹介する三依渓流つり場の「山椒の実入り岩魚の甘露煮」は、つり場で育てた魚と山椒の実を材料とし、完成まで5日かかる、手間暇かけて作られた甘露煮です。今から36年前に開業した三依渓流つり場の魚は、澄んだ冷たい川の水で育てられ、臭みがなく身がしまっているのが特徴です。岩魚の他に山女魚と鱒の甘露煮も作っています。つり場のおかみ、塩生美智子さんは、開業当初から「三依に来た人たち、都会では味わえない当店自慢のお土産を作りたい」との思いで、4年間の試行錯誤の末、現在の味を完成させました。まず岩魚を

今月の日光ブランドは、食分野の「三依渓流つり場の山椒の実入り岩魚の甘露煮」

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.71

炭火で素焼きしてから、3日間煮込み続けます。「甘からず、しょっぱからず、硬すぎず、柔らかすぎずと、味加減・火加減に注意して煮込んでいます。味が染み込むのは火を止めてからなので、毎回同じ味に作り上げるには、長年の勘と経験しかありませんね」と塩生さんは話します。添加物を一切使わない甘露煮は、岩魚の旨味が伝わってくる逸品です。さらにつり場で採れる山椒の実を一緒に煮込むことで、鼻に抜ける華やかな香りが魚の味を引き立てます。「お客さまに、どこか懐かしいおばあちゃんの味がすると言われた時が一番うれしいですね」とにっこり笑う塩生さん。

三依の豊かな自然を感じながら、山椒の実入り岩魚の甘露煮を味わってみてはいかがでしょうか。



岩魚、山女魚、鱒の甘露煮

三依渓流つり場(中三依1293) ☎79-0110 営業時間…午前7時～午後4時30分 休業…12月1日～3月20日

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「いちご」

日光旬のレシピ 48



チーズムースいちごシャーベット添え

栃木県はいちごの収穫量が51年連続日本一(平成30年現在)で、まさに「いちご王国」です。「いちご王国とちぎ」を支える理由のひとつに、県にいちご専門研究機関「栃木県いちご研究所」があり、ここでは新品種の開発や、収穫量や品質を向上させる栽培技術の研究が行われています。いちごの種類によって味わいも違いますので、お気に入りのいちごを探してみてください。

●材料／5人分

いちご…300g、クリームチーズ…160g、牛乳…500ml、砂糖…25g、粉ゼラチン…4g、プレーンヨーグルト…50g、レモン(またはゆず)の皮…少々、生クリーム…50ml、ミント…少々

●作り方

- ①いちごはへたを取り、水気を切って、あらかじめ冷凍しておく。
- ②クリームチーズは常温に戻しておく。
- ③鍋に牛乳と砂糖を入れ加熱し、煮立つ寸前で火からおろし、粉ゼラチンを加えてよく混ぜて溶かし、冷ます。
- ④ボールに②を入れよく練ってから、プレーンヨーグルトと

レモンの皮をすりおろして加え混ぜる。

- ⑤生クリームを別のボールでホイップし、④のボールに加えて混ぜ、さらに③を加えて混ぜたら、器に盛り分け冷やす。
- ⑥①のいちごをフードプロセッサーにかけ、⑤のムースの上に盛りつけ、ミントを添えれば出来上がり!

●ポイント

いちごはフードプロセッサーにかける時間を調節して、お好みの大きさに仕上げてください。

●今回のレシピは

- ・252kcal (1人分)
- ・たんぱく質…7.9g
- ・脂質…18.6g
- ・塩分…0.4g