

第8回家庭ごみ有料化Q&A

平成30年4月から
家庭ごみを
有料化します



有料化まで
あと4カ月

くわしくは
廃棄物対策課廃棄物対策係 ☎21-5138

広報「にっこう」5月号からスタートした「家庭ごみ有料化Q&A」の第8回になります。今度も市民の皆さんからお問い合わせを多くいただいている点についてお答えします。

Q24 剪定枝をゴミステーションに出す場合、基準はありますか？

A ごみステーションには、1本の直径が2cm以内、長さが50cm以内にして、片手で持てる程度に束ねて出してください。1回に出せる量は、3束までになります。

クリーンセンターへ直接搬入する場合は、直径が10cm以内、長さが50cm以内してください。枝が大量に出た場合には、搬入する前にクリーンセンターまでご連絡ください。

Q25 指定ごみ袋に名前を書いて出さないといけないのですか？

A 集合住宅・アパート・マンションなど一部のゴミステーションで

は、ごみ袋に名前を書いて出すというルールがあるため、指定ごみ袋に名前などを記入できる欄を設けてあります。家庭ごみ有料化に伴って、名前の記入を強制するものではありません。ごみステーションの利用方法によって自由に活用してください。

Q26 ごみを出すときに、ごみ袋の口をテープで止めて出してもいいですか？

A ごみを出す際は、ごみ袋の口はテープで止めたりはせずに、必ず縛って出してください。

Q27 資源・ごみアプリ「さんあ」って、どんな機能が付いていますか？

A 資源・ごみアプリ「さんあ」は、資源・ごみの品目名から分別方法の検索や、ごみの収集日をお知らせする機能がついたアプリです。年末年始のごみの収集日の変更のお知らせはもちろん、ごみの減量・資源化に関する情報も配信しています。



おかげさまで2周年 道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣

みんなが

ニコニコ

まちあるき

8

くわしくは 道の駅日光☎(25) 7771

日光街道ニコニコ本陣で楽しむクリスマス♪

2017年もいよいよ終わりに近づいてきました。今年もクリスマスシーズン到来です！

道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣では、毎年この時期にクリスマスイルミネーションを実施していま

す。屋外では、やさしい青色LEDの光がクリスマススの雰囲気を出し

ます。さらに、屋内には小ささまざまなクリスマスツリーを設置し、皆

さんをお待ちしています。

また、12月25日(月)まで、商業施設では、クリ

スマスフェアを実施しま

す。クリスマス

ズ雑貨やグッ

ズの販売、ク

リスマスケー



大小さまざまなツリー

も行ってい

ますので、ぜひお立ち寄りください。

クリスマス・イヴもニコニコで。プレミア*マルシェ開催♪

毎月第4日曜日に、多目的広場で「プレミア*マルシェ」を開催しています。このマルシェは、女性の目線で厳選した出店者による、食のマルシェです。

次回は、クリスマス・イヴの12月24日(日)午前10時30分〜午後3時30分に開催予定です。ぜひ皆さんで遊びに来てください。

また、一緒にマルシェを盛り上げてくれる出店者を募集中です。素材・製法・味にこだわった商品や、写真映える良い商品の提供をしていただける方大歓迎です。

詳しく

はお問い

合わせく

ださい。

※出店に

は事前審

査があり

ます





県の伝統工芸品に認定されている日光彫

日光彫は、木の素地に植物などをモチーフにした文様彫刻が施され、漆などによる塗り、堆朱や研ぎ出しなどによって表面仕上げされた漆器技法製品の総称で、伝統的な技術、技法により製造される栃木県の伝統工芸品に認定されています。

その歴史は古く、日光二荒山神社建立（1215年）の頃に参拝者向けに作り始めたとする漆器の技術と、日光東照宮造替工事の際、全国から

今月の日光ブランドは「日光彫」

集まった名匠たちの彫りの技術が結びつき生まれたといわれています。

その後、技術が受け継がれ、二社一寺の参拝者などへの土産品として日光彫の原型ができたといわれています。特徴的なのは、ひっかけ刀（日光三角刀）という日光彫特有の三角刀を使用することで、ひっかけ刀一本で、彫の深い男性的な曲線から、髪の毛のような繊細な線まで表現します。また、写実的な図柄が多いのも特徴です。

かつて日光彫はお盆や茶たなど、どの家庭にもありましたが、生活様式の変化から徐々に使われなくなりました。現在は、後継者確保のため、伝統的な彫り文様や色合いにこだわらない新しい表現技法や、技術を導入することで、日光彫の活性化に努めています。また、最近では熊野筆と日光彫とのコラボレーションによる日光筆を開発するなど、消費者に受け入れられる新商品開発にも力を入れています。あらためて、日光彫に触れてみてはいかがでしょうか。

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

ぶらり日光 ブランド探訪 vol.44



提供：JA かみつが日光女性会

日光旬のレシピ 20



かんぴょうチップス

かんぴょうは夕顔の実をひも状にむいて、乾燥させた食品です。カルシウムやカリウム、食物繊維を多く含んでいます。

巻き寿司の具材として有名なかんぴょうですが、近年ではサラダの材料や揚げ物の衣としての使い方も広がりつつあります。いつもと違った調理方法で楽しんでみてはいかがでしょうか。

今月の注目食材は「かんぴょう」

●材料／4人分

干しかんぴょう…20g、片栗粉…適量、揚げ油…適量、塩…少々

●作り方

- ①干しかんぴょうを水でもどす。
- ②ふやけたら水分をよく拭き取り、片栗粉をまぶす。
- ③160℃くらいの油で揚げて、いったん鍋から出して油を切り、冷ます。少し温度を上げてもう一度揚げる。
- ④塩をまぶしたらでき上がり。

●ポイント

二度揚げることでサクッと仕上がります。また、粉末のカレー粉などをまぶせば、違った味を楽しめます。

●今回のレシピは

- 29kcal（1人分）
- ・たんぱく質…0.4g
 - ・脂質…1.2g
 - ・塩分…0.1g

1月10日は「かんぴょうの日」

かんぴょう（干瓢）の「干」の字が漢数字の「一」と「十」でできていることから、1月10日は「かんぴょうの日」と定められました。

