

第9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3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9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。

回収に協力している団体に「資源物回収報奨金」を交付しています。報奨金が受けられる団体は、集団回収を行う前に登録が必要になります。報奨金は資源物1kgにつき6円を交付します。用途の制限がないので、各団体において有効に活用されています。

Q28 指定ごみ袋を購入する前に袋の大きさを確認することができですか？

A 1月中に、4種類(10ℓ・20ℓ・30ℓ・45ℓ)の指定ごみ袋各1枚と、指定ごみ袋取扱店一覧を記載したリーフレットが入ったお試しセットを、郵便局の配送サービスを活用して全戸配布します。

Q29 資源物回収団体報奨金制度について、どういったものですか？

A 市は、ごみの減量化と資源の有効利用を進めるため、資源物の集団

Q30 指定ごみ袋が破れてしまった場合は、どうすればいいですか？

A テープで補修してください。破れたからといって、指定ごみ袋を透明または半透明の袋に入れて出しても回収できません。

Q31 「雑がみ」として出せない紙類はどのようなものになりますか？

A 汚れた紙、臭いのついた紙、防水加工のされた紙、写真、圧着はがき、レシート・カーボン紙、粘着テープなどになります。これらの紙類は、リサイクルできません。

指定ごみ袋を使用して燃えるごみと一緒に出すしてください。

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

9

2018年もよろしく願い申し上げます

くわしくは 道の駅日光☎(25)777-1

おかげさまで、日本のこのころのうたミュージアム・船村徹記念館は、多くのお客様にご来場いただき、平成29年11月25日に、来場者20万人を達成しました。また、施設全体ではオープンからの累計で約250万人(11月末時点)にご利用いただきました。今後とも、道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣をよろしくお願ひします。

日本のこのころのうたミュージアム・船村徹記念館を一部リニューアル

1月3日(水)から、日本のこのころのうたミュージアム・船村徹記念館の常設展示などを一部リニューアルします。

故・船村徹先生が、歌謡曲・演歌界では初めての受章となった「文化勲章」、および「従三位」位記を常設展示します。また、ディスクジャケット画像を掲載している「おもい

でのあの歌この歌」コーナーでは、最新のディスクジャケット画像も追加されます。来

場されたことのない方も、既に来場されたことがある方も、この機会にぜひご覧ください。



展示されている従三位

道の駅日光限定酒新発売

商業施設では、日光産の酒米と水を使用した純米醸造の、道の駅日光限定「にこり酒」が新発売！ご自身で楽しむのはもちろんのこと、年始のあいさつや新年会にもおすすめです！

詳しくは商業施設☎(25)555-7にお問い合わせてください。



限定「にこり酒」

神域に入るために作られた「日光下駄」



見た目にも美しい日光下駄

日光下駄は江戸時代に用いられていた「御免下駄」と称する特製の下駄を実用的に改良したもので、県の伝統工芸品に指定されています。江戸時代の日光は社寺が中心であり、万事情式を重んじる風潮が強く、神官・僧侶などの日光山の神域境内に入る者は、御免下駄と称する特製の下駄を用いていました。当時の御免下駄は草履に木の台を

つけたもので、台木がコの字型で履きにくいものでした。明治時代中頃に台木を普通の下駄に似た形にしたものが作られるようになり、日光下駄と称されるようになりました。現在も日光二荒山神社弥生祭で履かれるなど、社寺の行事には欠かせないものとなっています。日光下駄は、冬場に雪がつきにくい、下のほうが広い「八」開き台木を使用し、竹の皮で編んだ草履表を麻糸で縫いつけて製造するため、夏涼しく、冬暖かいのが特徴です。また、日光下駄の台は、かつてはホウの木やハンノ木が用いられていましたが、今では軽さを求めてカワヤナギやヤマギリが使われています。所野にある日光木彫りの里工芸センターでは、県の伝統工芸品に指定されている「日光彫」、「日光茶道具」と共に展示、販売されています。また、日光下駄の制作実演も行っています。歴史と機能性を持ち合わせた日光下駄を履いて、日光を散策してみたいいかがですか？

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.45



提供：日光市農村生活研究グループ協議会

日光旬のレシピ 21



ニラとレバーのカレー春巻き

ニラは皮膚や粘膜を健康に保つ働きのあるビタミンAが多く含まれ、風邪予防に効果のあるビタミンCも豊富です。そのほかビタミンB1やビタミンB2などもバランスよく含んでいます。

栃木県はニラの生産量が全国2位。地元特産のニラをこのレシピで楽しんでみてください。

今月の注目食材は「ニラ」

●材料／6人分

鶏レバー…300g、牛乳…適量、サラダ油…大さじ1、ニンニク…2片、ニラ…50g、塩…少々、こしょう…少々、春巻きの皮…12枚、揚げ油…適量

④…プレーンヨーグルト…大さじ4、カレー粉…大さじ2

●作り方

- ①鶏レバーを一口大に切り、牛乳に浸して臭みを抜く。
- ②フライパンにサラダ油をひき、みじん切りにしたニンニクを弱火で炒める。ニンニクの香りがたったら、①の鶏レバーを加え中火で炒める。全体に火が通ったら、2～3cmに切ったニラを加えて炒める。
- ③ニラが少ししんなりしてき

たら、混ぜ合わせた④を加えなじませ塩、こしょうで味を整える。

- ④③を12等分し春巻きの皮ののせて巻き、油で揚げる。
- ⑤お皿に盛り、お好みでレタスやミニトマトを添えたらできあがり。

●ポイント

相性がとても良いニラとレバーをカレー風味の春巻きにしました。レバーは牛乳に浸し、カレー粉で味付けするので、おいが苦手な方もぜひ試してください。

●今回のレシピは

- 298kcal (1人分)
- ・たんぱく質…13.0g
 - ・脂質…18.1g
 - ・塩分…0.3g

