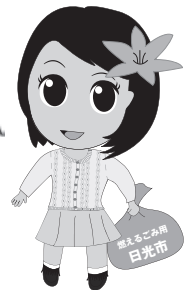


第10回家庭ごみ有料化Q&A

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2カ月

くわしくは
廃棄物対策課廃棄物対策係 ☎21-5138

有料化まで、あと2カ月にになりました。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。

Q2 指定ごみ袋は、どこ指定「み袋取扱店で購入しても同じ価格ですか？

A どの指定ごみ袋取扱店で購入しても同じ価格です。2月1日(木)から、4種類とも10枚1組で販売開始になります。

10ℓは1000円、20ℓは2000円、30ℓは3000円、45ℓは4500円になります(販売価格に消費税はかかりません)。

Q33 指定ごみ袋の色は、黄色の方がカラス対策に有効と聞きました。が、なぜ茶色にしたのですか？

A 日光市特有の豊かな自然や優れた歴史的環境などの良好な都市景観に配慮して、茶色の指定ごみ袋にしました。黄色がカラス対策として有

効であるという事は、科学的に立証されておらず、効果が不透明です。なお、鳥獣などによるごみの飛散被害があるごみステーションには、飛散防止にネットの貸し出しを行っています。

Q34 手元にある「ごみの分け方と出し方」は、新しくなりますか？

A ごみの分け方・出し方は、4月から始まる家庭ごみ有料化により、変更になる点がありますので新しい「ごみの分け方・出し方」を全戸へ配布します。

郵便局の配送サービスを活用し、3月中に配布しますので、お手元に届きましたら、家庭内に保管し、4月からご活用ください。



指定ごみ袋(左45ℓ、右10ℓ)

おかげさまで2周年 道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣

みんなぞ

ニコニコニコニコ
まちあるき

10

くわしくは 道の駅日光☎(25)7771

とちぎのソウルフード「しもつかれ」

第18回全日本しもつかれコンテスト開催

一年の中でも特に冷え込み、体調も崩しやすいこの季節。体に良いものを食べて健康増進を図りたいところです。この時期の郷土料理といえば「しもつかれ」。本来は、破魔(はま)招福(しょうふく)の祈りを込めた郷土料理で、2月の最初の午の日に無病息災を願(ねが)い、赤飯と一緒に稲荷神社に供える行事食でもあります。



ぜひご賞味ください!

2月11日(日・祝)に、ニコニコ本陣多目的ホールで、全日本しもつかれコンテストが開催されます。地元商店の女将さんの団体「今市おかみさん会」の主催で開催され、日本の「しもつかれの鉄人」の称号を獲得するために、市内外問わず選手たちが集まります。

来場者は、選手が作るしもつかれを無料で試食できます。この機会にたくさんのもつかれを堪能ください。なお、開催前から行列ができることが予想されます。外で待つ場合も考えられますので、暖かい服装でお越しください。詳しくは今市おかみさん会(☎30-1177)へ。

また、多くの家のしもつかれを食べると病気になるというのいわれがあり、昔から健康食であることもうかがえます。ニコニコ本陣の商業施設でも、しもつかれを販売しています。しもつかれを食べて、寒い冬を乗り切りましょう。



前回のコンテストの様子



杉線香の商品

今月の日光ブランドは「今市の杉線香」
今市の線香業は、越後国三島郡片貝村（現新潟県小千谷市）出身の安達繁七によって、1861年（文久元年）にはじめられたと伝えられています。
線香づくりは、杉並木をはじめ杉が豊富にあり、扇状地ならではの地形から水車で粉挽きに必要な豊富で強い水流があったことから、今市

地域に広まったと言われています。今市での線香づくりは昔から、粉屋と線香屋に分かれて行われていました。原料となる杉の葉は、10月から5月にかけて樹齢70年から80年ほどの杉の木から採取し、3カ月ほど乾燥させたのち、水車を動力とする臼で搗き上げられていました。
最近では、昭和初期全盛を誇った水車も徐々に使われなくなり、原料となる杉の葉も多くは国内の他の産地のものになりましたが、現在でも多くの工場で生産が行われており、全国有数の線香の産地となっています。
また、仏壇がない家が増えるなど生活様式の変化により線香の消費量も減ってきている中、時代のニーズに合った商品を生産するとともに、PR活動も積極的に行い、地域の産業として存続できるよう取り組んでいます。
皆さんも、お彼岸やお盆などで使用する線香を、杉香る地元のものに見直してみたいかがですか？

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.46

提供：JAかみつが日光女性会

日光旬のレシピ 22



レンコンとエリンギの塩きんぴら

レンコンは独特のシャキッとした食感が魅力で、炒めたり、揚げたりと、さまざまな料理に使用されています。また、縁起物として正月料理などにも用いられ、広く親しまれています。
ビタミンCが豊富に含まれており、動脈硬化や脳卒中、がんなどの病気を予防したり、皮膚や骨を強くする働きがあります。

今月の注目食材は「レンコン」

●材料／6人分

レンコン…200g、エリンギ…100g、ごま油…大さじ1と1/2、豚ひき肉…200g、唐辛子…適量、きぬさや…50g、だし汁…100ml
④…みりん…大さじ1、しょうゆ…小さじ1、塩…小さじ2/3

●作り方

- ①レンコンは皮をむき3mmの厚さにいちょう切りにし、水にさっとさらしてザルに取り水けを切る。
- ②エリンギはいしづきを取り、縦半分に切ってから斜め薄切りにする。
- ③鍋でごま油を熱し、豚ひき肉と唐辛子を炒める。①、②ときぬさやを加え、さらに炒め、だし汁を加えてふ

たをして5分弱煮る。
④ふたを取り、④を加えて強めの火で炒り煮する。汁気がなくなったらできあがり。

●ポイント

エリンギから出るだしとレンコンの風味・食感でおいしくいただけます。エリンギが無い場合は、どんなきのこでも応用できます。

●今回のレシピは

137kcal（1人分）
・たんぱく質…7.7g
・脂質…8.1g
・塩分…0.9g

