



植樹活動の様子

今月の日光ブランドは「足尾源流の森再生プロジェクト」

足尾源流の森再生プロジェクトは、平成8年から続く、植樹活動です。渡良瀬川の源流に位置する松木地区は、足尾銅山の煙害により荒廃し、国や県などの関係機関による復旧事業が約100年前から続けられてきました。その間、さまざまな困難がありました。現在までに荒廃地の

半分ほどで緑化事業が進められています。

こうした中で、渡良瀬川流域の市民活動グループが集まり、平成8年5月、足尾の山に緑を取り戻そうとNPO法人足尾に緑を育てる会を結成し、松木地区で植樹活動を開始しました。

毎年4月には、春の植樹デーを開催しています。荒廃地に160人で100本の苗木を植えることから始まった活動は、年を追うごとに参加者が増え、平成28年度には1、800人で7、000本の苗木を植えるほどになりました。また、小学校を中心とした植樹活動を支援する体験植樹も受け入れ、現在では年間約160団体が訪れています。

このような植樹活動は、日本ユネスコ協会連盟による「プロジェクト未来遺産2011」登録認定をはじめ、国土交通省や環境省などからも多くの表彰を受けています。皆さんも足尾に緑を育てる活動に参加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.49

樹木の管理に ご注意ください

～道路への倒木や枝の落下に注意しましょう～



樹木管理のお願い

所有する樹木が通行の支障となる場合、伐採または枝払いをお願いします。

なお、私有地から張り出している樹木は土地所有者の方に所有権があるため、市で剪定・伐採ができません。定期的な剪定・伐採をお願いします。

くわしくは

市道について

維持管理課 ☎21-5160



樹木所有者の責任

樹木が道路上に倒れたり枝が落ちたりして、通行人がけがまたは車が破損した場合、樹木の所有者が相手から不法行為による責任を問われることがあります(民法第717条および道路法第43条)。



管理作業時の注意事項

高所からの転落を防止するために十分な安全確保をしてください。また、作業中は通行車両、自転車および歩行者に注意してください。電線のある箇所での作業は事前に東京電力、またはNTTに連絡をし、立ち会いのもとで行ってください。

国道・県道について

日光土木事務所 保全部 今市警察署管内 保全第二課 ☎53-1221
日光警察署管内 保全第一課 ☎53-1213

皆さん、お気づきになりましたか？

4月からJR今市駅で、船村徹氏の「王将」が発車メロディーとして流れています。船村氏は日本コロムビアの専属作曲家として活躍した、市ゆかりの作曲家です。今年度より、その日本コロムビアが、道の駅日光の指定管理者の一員になりました。

また日光市民にはおなじみの「西洋レストラン 明治の館」は、日本コロムビアの創業者F・W・ホーンの別荘を活用したものです。いろいろなご縁があるものです。今後道の駅日光では「音楽」をテーマとしたイベントを開催していきます。

開業3周年記念イベント

施設では開業3周年を記念して、さまざまな催しを企画しています。ゴールデンウィーク期間から5月の主なイベントをご紹介します。この機会に道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣にお立ち寄りください。スタッフ一同皆さまのご来場をお待ちしています！

まち歩き日光

おかげさまで3周年 道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣

ニコニコ本陣通信

くわしくは 道の駅日光 ☎(25)7771

1

日時	イベント名
4月28日(土) ・29日(日・祝)	ガラポン抽選会
	アルパカがやってくる 「移動どうぶつ園」
4月30日(月・振休) ～5月6日(日)	応募抽選会
5月4日(金・祝)	せきぐちゆきミニライブ
5月5日(土・祝) ・6日(日)	餅つき大会
5月23日(水)	コロムビアマンズリー 歌謡ライブ in 日光(有料)

商業施設に新ショップオープン！

●HONJIN CAFE

こだわりの珈琲と軽食、スイーツを店内カウンターでお召し上がりいただけます。お買い物途中に、ぜひお立ち寄りください。

●ジェラート&ワッフル キャッスル

地元産の素材を使った本格的なジェラートとワッフルを、お楽しみください。ジェラートを持ってまち歩き、これからの季節にピッタリです！

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「ジャガイモ」

たら出来上がり。

●ポイント

ジャガイモは水でさらささないで調理します。

●今回のレシピは

173kcal(1人分)
・たんぱく質…5.0g
・脂質…9.8g
・塩分…0.6g

※ガレット…フランス北西部の郷土料理・菓子。丸く薄いものを意味する。



●材料／4人分

ジャガイモ…3～4個、玉ねぎ…1/2個、ベーコン…3枚、スライスチーズ…2枚、油…大さじ1、塩・こしょう…少々

●作り方

- ①ジャガイモはスライサーで薄切りにする。
- ②玉ねぎも薄切りにする。
- ③ベーコンは2cm幅に切り、チーズは1枚を9等分する。
- ④フライパンに油をひき、ジャガイモを並べる。
- ⑤ところどころにベーコン、玉ねぎ、チーズをはさみ、塩こしょうを振る。
- ⑥ふたをして、弱火で7分焼き、ひっくり返して中火で3分焼いて、皿に盛りつけ

日光旬のレシピ 25



ジャガイモのガレット

ジャガイモは、さまざまな調理方法に向いているので、食卓に並ぶ頻度が多い食材のひとつです。ジャガイモに含まれるビタミンCはデンプンに守られているので加熱しても損失が少ないといわれています。果物に負けないくらいビタミンCが多く含まれており、フランスでは「大地のりんご」と表現されています。