

# 第2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10カ月

くわしくは  
廃棄物対策課廃棄物対策係 ☎21-5138

広報「につこ  
う」5月号か  
らスタートし  
た「家庭」ごみ有  
料化Q&Aの  
第2回になりま  
す。

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。

Q7 指定「ごみ袋はどこで買える  
の？

A 指定「ごみ袋取扱店を募集・認定  
して、販売します。スーパー・コン  
ビニなど日常生活において購入しや  
すい場所、また地域ごとにバランス  
のとれた取扱店の認定を行います。  
平成30年2月頃に販売開始予定で  
す。

Q8 現在使用している透明または  
半透明のごみ袋は使えなくな  
るの？

A 家庭から排出される「燃えるご  
み」については、指定「ごみ袋を使用  
することになります。ただし、乳幼  
児や高齢者の紙おむつ、刈り草や落

ち葉には、現在使用している透明  
または半透明のごみ袋を使用する  
ことができます。

Q9 指定「ごみ袋の価格は、どう  
やって決めたの？

A 家庭から排出される「燃える  
ごみ」の処理費用について、平成  
26年度日光市決算額から算出する  
と、燃えるごみ1kgあたり約37円  
のごみ処理費用がかかります。こ  
れを「ごみ袋容積換算(40ℓ袋あた  
り5kg)により算出すると、1ℓ  
あたりの処理費用は、約4円にな  
ります。市民の皆さんに過大な負  
担とならないように、また近隣市  
町の料金水準、ごみ減量化への動  
機付け効果を考え、1ℓあたり約  
4円の処理費用の約4分の1相当  
を負担してもらうとし、1ℓあた  
り1円の手数料を設定しました。  
これにより、指定「ごみ袋(10ℓ・  
20ℓ・30ℓ・45ℓ)の価格を10ℓは  
1枚10円、20ℓは1枚20円、30ℓ  
は1枚30円、45ℓは1枚45円とし  
ました。



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  
まちあるき

2

くわしくは 道の駅日光 ☎(25) 777-71

作曲家・船村徹と作詞家・高野公男  
との『男の友情』

「道の駅日光」と「日本のこ  
ころのうたミュージアム・船  
村徹記念館」は、開業から2  
周年。改めて、船村徹氏の  
展示についてご紹介します。

今年2月に84歳で逝去された市ゆ  
かりの作曲家・船村徹氏は、平成28  
年秋に文化勲章を受章された日本を  
代表する作曲家です。市内に  
は「楽想館」という仕事場があ  
り、内弟子とともに住まわれ、  
日々作曲活動をされていました。

生前、船村氏は毎年、自身の誕生  
日の6月12  
日に都内  
の会場で  
「歌供養」  
を開催して  
いました。  
そこには音  
楽学校時代  
から苦勞を



共にし、26歳で亡くなった作詞家の  
高野公男氏と船村氏の実の兄・健一  
氏の遺影、そして自らが彫った木彫  
りの地藏がまつられています。船  
村徹記念館2階にも、盟友の高野氏  
を追悼するコーナーがあり、高野氏  
の絶筆『男の友情』の直筆原稿が大  
きな切株に埋込まれています。

高野氏からの「私は出身地の茨城  
弁で詩を書くから、君は栃木弁で曲  
を書き、働く者の歌を作れ」とい  
う遺志を継いで作られた船村メロ  
ディーは生涯で5500曲以上。二  
人が出会わなければ、代表曲『別れ  
の一本杉』も生まれなかったでしょ  
う。固い絆で結ばれたこの名曲たち  
の「根幹」を、2階展示ブース「船  
村徹・人生と仕事」で思い浮かべて  
はいかがでしょうか？

◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇  
6月12日(月)に「船村徹を歌い継  
ぐ・内弟子五人の会追悼コンサート」  
を多目的ホールで開催します。  
詳しくは道の駅日光までお気軽にお  
問合せください。

今月の日光ブランドは  
シモツケコウホネ群生地

シモツケコウホネは「シモツケ」の名を持つように、世界でも栃木県内の数カ所にしか見られない貴重な植物です。普通のコウホネが空中、水面、水中のいずれにも葉を持つのに対して、シモツケコウホネは水中の葉(沈水葉)しか持ちません。

市内では小代地区に自生しており、ワカメのような葉の形状から、地元では「カワワカメ」という名で呼ばれていました。

地域で守る希少な植物

かつては小代の水路には一面に咲いていた時期もありましたが、水路を阻害するため雑草として除去さ



シモツケコウホネの自生する水路

かたが、次第に姿を消してゆきました。小代地区では、地域の有志によって平成16年から保護の活動が始まりました。その後、平成18年に新種「シモツケコウホネ」として発表し、平成19年に新種として登録されました。平成26年には種の保存法による「国内希少野生植物」に指定されています。



水面から顔を出すシモツケコウホネの花

その後も、「シモツケコウホネと里を守る会」によって、定期的な保護・保全の活動が続けられ、現在では、地域の小学校や育成会の観察・学習にも用いられています。皆さんも、希少なシモツケコウホネを見に訪れてみてはいかがでしょうか？

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 14

今月の注目食材は「玉ネギ」



玉ネギと大根の和風サラダ

保存に向き、万能野菜としてさまざまな調理方法で活用されている玉ネギ。なじみの深い食材のひとつですが、栽培の歴史は古く、古代エジプトやメソポタミア文明で始まったと言われています。  
味わい豊かな旬の玉ネギを、ぜひご賞味ください。

◎材料／4人分

- 大根…16cm、玉ネギ…1/2個、あさつき…適量、青じそ…適量
- ◎Aドレッシング  
濃い口醤油…大さじ1と1/3、みりん…大さじ1、酢…大さじ1と1/3、砂糖…小さじ1/2、塩…少々、おろししょうが…1片、オリーブオイル…大さじ1

◎作り方

- ①大根をごく細かい千切りにして水にさらし、水気をしっかり切る。
- ②玉ネギを薄くスライスして塩水にさらし、水気をしっかり切る。
- ③あさつきを小口切りにする。
- ④青じそを細かい千切りにして

水にさらし、水気をしぼる。  
⑤器に①と②を盛り付け、Aをよく混ぜたドレッシングをかけたら③と④を散らす。

◎ポイント

あっさりした味で体にも良いメニューです。新玉ネギを使う時は、水でさらしてください。

◎今回のレシピは

77キロカロリー(1人分)

- ・タンパク質…1.4g
- ・脂質…3.2g
- ・塩分…1.0g

