

くわしくは 生活安全課 生活安全係 ☎(21)5112

詐欺師の魔の手から自分や家族を守ろう！

オレオレ詐欺・還付金詐欺などは、一本の電話から始まります。詐欺師からの電話に出なければ、被害にながりません。

「留守電に設定しておくこと」、「詐欺師からの電話を撃退する特殊詐欺撃退機器や撃退機能付きの電話を使うこと」が有効です。

生活安全課では特殊詐欺撃退機器を無料貸出ししています。詐欺被害防止対策として試してみませんか？くわしくはお問い合わせください。



特殊詐欺撃退機器の機能

今お使いの電話に接続して使うことができます。かかってくる電話全てに「特殊詐欺被害防止のため会話内容を録音します」とアナウンスが流れ、実際に会話が録音されます。

詐欺師は、録音されるのを嫌うので、アナウンスを聞いた詐欺師は自分から電話を切ります。

対象世帯

- ① 65歳以上の単身世帯
- ② 65歳以上の夫婦世帯
- ③ 日中 65歳以上の方のみとなる世帯

貸与期間

6カ月(更新は一回まで)



地域おこし協力隊通信

第47回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎(21)5147



今月のリポーター
地域振興課
地域おこし協力隊担当
平藤逸平主事

今年もこの地域おこし協力隊通信で、日光市の地域おこし協力隊の活動を紹介していきますので、よろしくお祈りします！

隊員は、この協力隊通信でお伝えしてきた活動以外にも実はさまざまな活動をしています。今回は、それらの活動の一部をご紹介します。

◆高齢者の見守り支援「巡回相談・講座事業」

高齢者支援として、地域ごとに健康相談や軽スポーツ、ワークショップなどを企画し、参加者の方々に楽しんでもらえるよう工夫しながら取り組んでいます。地域によっては、交通安全教室なども行っています。

◆地域の子どもたちとの交流

放課後子ども教室や小学校の地域学習のサポート役として、地域の子どもたちと交流しています。勉強を教えたり、一緒に運動会や文化祭に参加したりすることもあります！

その他、公民館講座や地域行事の

サポートをするなど、地域の方とお会いする機会がまだまだたくさんあります。

隊員ごとに業務が異なるので、全ての隊員が、今回ご紹介した活動を行っている訳ではありませんが、隊員は日々、自分の活動と向き合い、地域の方に励ましていただきながら活動をしています。「地域の方から温かい声をかけてもらった」と隊員から聞くことが多く、担当職員一同、本当にうれしく思っています。今年も引き続き、隊員の活動を見守っていただければと思います。

6月号では、協力隊通信と合わせて、特集で日光市の地域おこし協力隊全員の活動報告を掲載します。ぜひご覧ください！



協力隊員と大嶋市長、担当職員

「六尺」は長さの単位じゃよ。一尺が約30cmだから、六尺だと

「六尺」って？ 何のユニット？

文化財もいろいろな種類があるんじゃない。今回は「天然記念物」に指定されている大沢「龍蔵寺の六尺フジ」を紹介しよう。

えっ！ そんなにあるの？ 知らなかった。

わしは「大造」じゃ。日光市の文化財のことなら何でも聞いてくれ。市内には、市が指定した文化財が全部で200以上あるんじゃない。

おじいちゃん、まずは自己紹介だね。私は「はな」、小学3年生。「はなちゃん」って呼んでね。

今月から、日光市の指定文化財を紹介するコーナーが始まるぞ。

新連載

日光市の文化財



行ってみよう!!
見てみよう!!

くわしくは
文化財課 文化財保護係
☎25-3200

「龍蔵寺の六尺フジ」
日光市大沢町831-3

左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。

うん。行く行く！

毎年5月ごろじゃ。わしと一緒に見に行くか？

そのお花は、いつごろ見られるの？ 見に行きたい。

このフジは、明治36年(1903年)に、龍蔵寺の住職さんが植えたものなんじゃ。近年、少し元気が無くなっていたんじゃないが、樹木医さんの治療のおかげで少しずつ元気を取り戻してきているぞ。

びっくり！ そんなに長いお花があるんだね。

1m80cmくらいじゃな。フジの花の房の長さがとても長いので、そう呼ばれているんじゃない。



満開の六尺フジと龍蔵寺

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 49

今月の注目食材は「ジャガイモ」



マヨネーズを使わないソーセージのポテトサラダ

ジャガイモは、健康に欠かせないビタミン・ミネラルはもちろん、おなかをきれいにする食物繊維もたくさん含まれています。

なお、ジャガイモは光(蛍光灯も含む)に当たり緑色に変色すると、有毒な物質が生成されます。そのため、できるだけ暗い場所、また低温(3~5℃程度)で保存しましょう。

●材料／6人分

ジャガイモ…600g、ウインナーソーセージ…120g、玉ねぎのみじん切り…大さじ4、きゅうりのピクルス…適量、ドレッシング(*)…大さじ5、粒マスタード…適量、パセリ…適量

※ドレッシング(保存用)…酢1/2カップ、塩大さじ1、砂糖・こしょう適量を空き瓶に入れよく振り、サラダ油1カップをさらに入れよく振る

◎作り方

- ①ジャガイモをよく洗って皮をむき、1cmくらいに切り、鍋にひたひた位(多すぎないくらい)の水で柔らかくなるまで煮る。煮えたらウインナーソーセージを入れて1~2分熱を通す。
- ②玉ねぎのみじん切りにし、きゅうりのピクルスは粗みじん切りにし

ておく。

- ③ボウルにドレッシングと粒マスタードを入れ合わせておく。
- ④煮えたジャガイモは熱いうちにボウルに入れ、よくつぶして冷ましておく。
- ⑤ウインナーソーセージを1本ごとに三等分の斜め切りにして、冷ましたジャガイモに残りの具材を入れ、よく合わせて好みの味に仕上げる。

●ポイント

ジャガイモは切ってゆで、水が無くなるくらいに煮て、水気をなくするのが短時間でおいしく仕上げるコツです。

●今回のレシピは

- ・196kcal (1人分)
- ・たんぱく質…4.3g
- ・脂質…15.1g
- ・塩分…1.0g

