

消費生活

情報コーナー 第6回(隔月)

くわしくは 生活安全課 生活安全係 ☎0288(21)5112



不審な電話に注意ください

新型コロナウイルス感染症のワクチンに関する電話

行政の職員などがかたつて「高齢者対象でPCR検査とワクチン接種ができる。予約金が必要だ」といって金銭を要求する電話が確認されています。

対処方法：「いりません」と言って電話を切りましょう。「いいです」「結構です」などのあいまいな表現は、相手側の都合のいいように受け取られるので、使わないようにしましょう。

高齢者向け入居施設に関する電話

「市内に新しく高齢者向け入居施設ができ、あなたに優先的に入居できる権利がある」といって大手建設会社の社員をかたつた不審な電話が確認されています。「入居しない」と断つても、「権利を他人に譲っていいか」などと電話がかかってくるので、承諾すると偽物の弁護士から「名義貸しは犯罪だ」な

どと金銭を要求するのが手口です。
対処方法：断つても「権利を譲っていいか」「名義を貸してもいいか」などと相手側が言ってくる場合は詐欺です。すぐに消費生活センターや警察に相談しましょう。

不審な電話などで困った場合には、**日光市消費生活センター**(☎224743)へご相談ください。
開所日：月曜～土曜日 ※日曜日・祝日・年末年始休み
受付時間：午前10時～午後4時
場所：ショッピングプラザ日光(かましん今市店)4階

消費生活センター休所のお知らせ

消費生活センターが4月1日(木)から日光ランドマーク3階(今市412-1)へ移転します。それに伴い3月28日(日)～31日(水)は休所となります。その間は、**消費者ホットライン(同番無し)☎188**で相談をお受けします。

地域おこし協力隊通信

第57回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎0288(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
なかの たくひろ
中野 祥寛 主査

今回は、地域振興課より日光市地域おこし協力隊の活動についてお伝えします！

市では地域おこし協力隊向けの研修会として「地域おこし・地域づくり連絡会」を年に5回開催しています。外部講師による講義の他、先進地の視察など、隊員がスキルアップできるような内容としています。また、各地域で活動・生活している隊員同士が集まることで、互いの活動状況や悩みを共有しつつ、直接顔を合わせて話すことで活動のコラボレーションが生まれる貴重な機会となっています。



令和2年度第1回連絡会

今年度は、新型コロナウイルスの影響で、例年と比べてスタートが遅れましたが、7月に第1回の連絡会を開催し、現在の活動状況と日々感じている悩みを共有しました。コロナ禍で企画していたほとんどのイベントや集まりが中止に

なったため、隊員はスケジュールを見直しながら活動をしています。そのような状況の中、隊員は、一人一人ができることを前向きに考えています。例えば、SNSを積極的に活用した情報発信や収集、手しごこの技術習得、3密を避けた屋外での小規模イベントの企画など、地域との交流や魅力発信に取り組んでいます。

その後、第2回を9月、第3回を10月に開催し、それぞれ講師を招き、活動の進捗状況や起業に関する講義とアドバイス、意見交換を行いました。第4回は12月に

那珂川町の隊員の活動を視察し、これからの活動のことや、卒業後のことをより具体的に考える研修となりました。



那珂川町の視察

協力隊はスキルアップを図りながら、今後も地域活性化のために活動していきますので、引き続き応援よろしく願います！

※現在は、新型コロナウイルス感染症の状況を考慮し、研修の開催を延期しています



すごーい!! こんな建物が残っているなんて、日光って



でも、ホテルとしての使用はほとんど無くて、昭和29年からは市役所として使われたのじゃ。木で造られた役所としては日本で一番古かったのじゃよ。



私、いつかあんなところに泊まってみたいなー



この建物は、大正時代に外国人向けホテルとして建てられ、当時は「大名ホテル」と呼ばれていたのじゃ。



なんかお城みたいでかっこいいね。



はなちゃん、あれが国の登録有形文化財で、近代化産業遺産でもある「旧日光市庁舎本館」じゃ。

第11回

日光市の文化財

はなちゃんと一緒に
見てみよう!!



くわしくは
文化財課 文化財保護係
☎0288-25-3200

「旧日光市庁舎本館(国登録有形文化財)」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。



旧日光市庁舎本館(現在は修理中)

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、3密を避けた行動を心掛けましょう



そうしょー!



そのとおりじゃ。そうだ、はなちゃん、この辺りには昔からの名店がたくさんあるからお母さんにお土産を買っていこう!!

やっぱりすてきな街だね。古いものや文化財を残していくことは、とても大切なことだね。

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「春菊」

日光旬の59レシピ



春菊とトマトのアジアンサラダ

春菊という鍋料理に入れる野菜のイメージがありますが、新鮮なものはサラダなど生で食べられるのをご存じでしょうか。しかし、春菊は鮮度が失われやすく、買ったまま放っておくとすぐに傷んでしまうため、冷蔵保存をする場合は次の工程での保存がおすすめです。①たっぷりの水に浸して洗い、しっかりと水気を拭き取る。②ぬらしたキッチン

ペーパーを根元に巻き、ポリ袋に入れて口を結ぶ。③ペットボトルなどの容器に立てて冷蔵庫の野菜室に入れる。冷蔵保存の場合は、1週間以内に食べ切りましょう。また、冷凍保存をする場合には、冷蔵保存の工程①の後、2cmほどの長さに切って冷凍用保存袋に入れ、平らにならして密封し、冷凍庫に入れます。使うときは凍ったまま調理しましょう。

◎材料 / 4人分

春菊…200g、ミニトマト…10個(トマト中2個でも可)
〈調味料A〉 ナンプラー…大さじ2、ごま油…大さじ2、砂糖…大さじ1、おろしにんにく…適量

◎作り方

- ①春菊は、葉と茎を分けて、葉だけを使用する。
- ②ミニトマトは食べやすいよう半分

に切る。

- ③お皿に春菊とトマトを盛りつけ、混ぜ合わせた〈調味料A〉をかけて出来上がり。

◎ポイント

春菊の葉先のやわらかい部分は生食にも適しています。特に、冬から春にかけて栽培されたものは水分が多く、香りも良いので、サラダにすればフレッシュなおいしさを楽しめます。

◎今回のレシピは

- ・83kcal (1人分)
- ・たんぱく質…1.7g
- ・脂質…6.2g
- ・塩分…1.1g

