

第4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8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
4回になります。
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。

Q13 菓子の箱やラップの芯など
の雑がみを出す場合、どのようにす
ればいいですか？

A 大きさや形状が異なる雑がみ
は、紙袋にまとめて入れて、古紙の
収集日に出してください。市は、雑
がみの分け方・出し方を印刷した
「雑がみ回収袋」を作成しました。
家庭ごみ有料化住民説明会や廃棄物
対策課、各行政センター窓口で配布
します（製作数量が無くなり次第終
了となります）。

Q14 電化製品を購入した際に出た
発泡スチロールはどのようにすれば
いいですか？

A 発泡スチロールは燃えるごみに

なります。指定ごみ袋を使用して
ごみステーションへ出してください。
クリーンセンターに持ち込む
こともできます。ただし、指定ご
み袋を使用しないで直接持ち込
みをした場合は、10キロあたり
150円の処理手数料がかかります。

Q15 紙類の分別をすることでご
みの減量が図れますが、シュレッ
ダーの紙ごみはどのようになりま
すか？

A 平成30年4月から、資源物と
してリサイクルする方向で検討し
ています。決まり次第排出方法な
どをお知らせします。

シュレッダーの紙ごみの中に
は、個人情報が含まれている内容
もありますので、焼却処分を希望
する場合は、指定ごみ袋を使用し
て、燃えるごみの日に出してくだ
さい。



写真：雑がみ回収袋

おかげさまで2周年 道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣に埋蔵金か！

みんなであそぶ
ニコニコまちあるき

4

くわしくは 道の駅日光 ☎(25) 7771

道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣に埋蔵金か！

皆さんは道の駅日光で日本一高価
と言われている、「日光埋蔵金弁当」
が販売されているのはご存じでしょ
うか？ 以前、テレビ番組収録の
際、辛口コメントで有名なタレント
さんやセレブで有名な姉妹タレント
さんも購入して
いました！ 日
光彫の美しい器
の日光埋蔵金弁
当を道の駅日光
でご覧いただ
き、ぜひご予約
ください。



日光彫を体験してみませんか？

日光埋蔵金弁当だけでは物足りな
いあなたに：道の駅日光から車で20
分。所野にある「日光木彫りの里工
芸センター」で日光彫体験をして
みてはいかがですか？ この夏は
日光の伝統工芸にチャレンジして

みましよう！ くわしくは日光木
彫りの里ホームページ(<http://www.n-kibo.jp/>)をご覧ください。

SLの汽笛が聞こえるまち

8月10日(木)から下今市駅へ鬼怒
川温泉駅を運行する、蒸気機関車
「大樹」。下今市
駅周辺では、こ
のSLの汽笛が
響き渡ります。
SLを見かけた
ら、ぜひみな
で手を振ってみ
ましょう！



◆ ◆ ◆ ◆ ◆
夏休みシーズンが到来！ ニニコ
コ本陣では夏休みもたくさんのイベ
ントを予定しています。8月15日
(火)〜27日(日)は「日光オクトー
バーフェスト」を開催。ドイツビ
ールの祭典を楽しみましょう。その他
のイベントについては道の駅日光
のホームページ(<http://www.nikko-honjin.jp/>)をぜひご覧ください。

世界の避暑地・奥日光の原点

奥日光の中禅寺湖畔には明治から昭和初期にかけて、多数の外国人が別荘を建て「国際避暑地」としてにぎ



黒と白のモダンなデザイン

英国大使館別荘は、明治維新にも大きな影響を与えた英国の外交官アーネスト・サトウが、明治29年に中禅寺湖畔に個人別荘として建てたもので、その後、英国大使館が譲り受け大使館別荘として、平成20年まで利用されてきました。平成22年に県が駐日英国大使館から寄贈を受け、復元工事を行い、平成28年7月に英国大使館別荘記念公園として一般に公開されました。

サトウが「絵のような湖」と例えた別荘からの眺めを楽しみに訪れてみてはいかがですか？



中禅寺湖畔を一望できる

わいました。また、各国大使館の別荘が建てられ、「夏は外務省が日光に移る」と言われるほどでした。サトウの建てた別荘は、その始まりと言えるものでした。
見どころは、黒と白を基調としたモダンな建築と、2階から眺める中禅寺湖畔の絶景です。また館内には当時、奥日光が外国人来訪者によってにぎわった様子やその背景などの歴史が紹介されています。2階にある英国文化体験コーナーでは本格的な紅茶やスコーンを楽しむことができます。

ぶらり日光ブランド探訪

vol.40

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

今月の日光ブランドは 英国大使館別荘記念公園

提供：日光市農村生活研究グループ協議会



旬のレシピ 16

今月の注目食材は「なす」



夏野菜の揚げ浸し

インドが原産のなすは奈良時代の頃に日本へ伝わったと言われています。

紫色のなすが一般的ですが、白や緑、黄色のなすもあります。

また、細長いものや丸形のもの、一口サイズのものなど、さまざまな形、大きさのものがあ

◎材料／4人分

なす…2本、ズッキーニ…1本、かぼちゃ…1/8個、いんげん…10本、オクラ…8本、しし唐…8本、油…適量、麵つゆ…1と1/2カップ

◎作り方

- ①なす、ズッキーニ、かぼちゃ、いんげんを食べやすい大きさに切り、水気をしっかりふき取る。オクラとしし唐は、はじけないように竹串で2カ所ほど穴をあける。
- ②180℃に熱した油でなす、ズッキーニ、いんげん、オクラ、しし唐の順に揚げる。かぼちゃは170℃ぐらいの油で揚げる。
- ③油から引き上げたら麵つゆの入った容器に入れていく。
- ④すべて容器に入れ終わった

ら底を返すようにして、味を全体に含めたら出来上がり。

◎ポイント

好みの野菜を素揚げにして、麵つゆに浸しておくだけで簡単なごちそうが出来上がります。

◎今回のレシピは

143キロカロリー(1人分)

- ・タンパク質…2.1g
- ・脂質…10.2g
- ・塩分…0.42g

