

第7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5カ月

くわしくは
廃棄物対策課廃棄物対策係 ☎21-5138

広報「にっこ

う」5月号から

スタートした

「家庭ごみ有料

化Q&A」の第

7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

Q21 指定ごみ袋の価格はいくらですか？

A 指定ごみ袋は各サイズ10枚1組での販売になります。販売価格は次の表のとおりです。販売価格に消費税はかかりません。

表：指定ごみ袋の価格

サイズ	販売価格 (10枚1組)	1枚単価
10ℓ	100円	10円
20ℓ	200円	20円
30ℓ	300円	30円
45ℓ	450円	45円

※指定ごみ袋は平成30年2月1日から販売を開始しますので、取扱店で購入してください

Q22 有料化により、どのくらいの料金がかりますか？

A 1週間に2回の燃えるごみ収集日に、45リットル袋を毎回1枚使用すると、月額390円かかります。ごみを減量化して、30リットル袋にサイズダウンすると月額260円になり、年間で1、560円負担が軽くなります。ごみの減量化は、費用の負担軽減につながりますので、ご協力をお願いします。

Q23 燃えるごみをクリーンセンターに直接搬入する場合、処理手数料はかりますか？

A 4月以降は処理手数料がかかります。指定ごみ袋に入れずに持ち込む場合は、10kgあたり150円の処理手数料がかかります。指定ごみ袋に入れて持ち込む場合は、ごみ袋で処理手数料を負担しているの、窓口での徴収はありません。



おかげさまで2周年 道の駅「日光」日光街道二コニコ本陣

みんなぞ

にっこにっこ

まちあるき

7

くわしくは 道の駅日光☎(25) 7771

特選日光ブランド！ 日光の手打ちそばがおいしい理由

いよいよ本格的な紅葉を迎え、観光客もたくさん訪れるこのシーズン。日光でおすすめの食べ物は何と聞かれたときに多くの方は、日光ブランド認定の「日光の手打ちそば」が思い浮かぶのではないでしょう。どうして日光の手打ちそばはおいしいのか？ それは、大部分が国立公園に指定されている雄大な自然、特に今年、関東地方の1級河川で最も水質がきれいと言われている鬼怒川と男鹿川をはじめとしたきれいな「水」が、そば作りに適しているからと言われています。

日光ブランド食の「コラボレーション！ 葉わさびそば

もうひとつ、水がきれいな日光だからこそ生産が盛んな食材が「わさび」です。わさびも日光ブランドに認定されています。道の駅「日光」日光街道二コニコ本陣商業施設内に

ある「きすげの郷 蕎麦庵」では、日光ブランドのそばとわさびがコラボレーションした「葉わさびそば」が食べられます。



爽やかな辛味の葉わさびそば

市内各地で楽しめるさまざまな日光の手打ちそば。市内を巡ってお気に入りのそばを見つけてみましょう。

11月は日光そばまつり

今年も11月17日(金)〜19日(日)の3日間、日光だいや川公園で日光そばまつりが開催されます。道の駅「日光」日光街道二コニコ本陣からもそばまつり会場へのシャトルバスが発着します。まちあるきと日光そばまつり、両方楽しんでみてはいかがでしょうか。



今年もさまざまなそばが登場

今年もさまざまなそばが登場。今年もさまざまなそばが登場。今年もさまざまなそばが登場。

今月の日光ブランドは
金谷ホテル歴史館

金谷ホテル歴史館は、1873年に金谷善一郎氏が開業した外国人専用の宿「金谷カテジイン」を、平成27年3月に一般公開した施設です。敷地内に資料館も併設され、金谷家の歴史や貴重な資料も展示公開しています。

「金谷ホテル」発祥の地

「金谷カテジイン」は、約360年前に建てられた武家屋敷で、後に金谷家の住居となりましたが、アメリカ人宣教師ヘボン博士を泊めたことがきっかけとなり、1873年に外国人専用の宿として開業することとなりました。1893年の金谷ホテル開業までの20年間、「サムライ・ハウス」と親しまれ、数多くの外国人が宿泊しました。西町地区の国道120号沿いに位置し、敷地総面積3,350平方メートル、母屋と土蔵で構成されています。2階建ての武家屋敷は珍しく、上級武士の住まいであったことがうかがわれます。外国人の宿として使用した明治時



木造建築ならではの自然と調和した外観

代から140年以上の間、ほとんどの当時のままの姿で保存されており、1878年にイギリス人旅行家イザベラ・バードによつて描かれた外観や、バードの著書「日本奥地紀行」に記述された内部の様子は現在も大きな変化がありません。このように金谷ホテル歴史館は日本最古の西洋式リゾートホテル「金谷ホテル」発祥の地というだけでなく、江戸時代の建築様式をそのまま残す貴重な建築遺産でもあり、平成26年、国の登録有形文化財に登録されました。

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 19

今月の注目食材は「ニンジン」



ニンジンとシラスのサラダ

ニンジンは代表的な緑黄色野菜の一つで、アフガニスタンが原産地です。ヨーロッパやアメリカから伝わった西洋系と、中国から伝わった東洋系に分類され、現在日本では西洋系が主流となっています。カロテンやビタミンAが豊富で、風邪の予防や、目の疲れの回復にも効果があるといわれています。

- 材料／4人分
- ニンジン…中1本(200g)、パセリ…10g、ホールコーン…40g、シラス…12g
 - ④…酢…大さじ1、しょうゆ…大さじ1、水…大さじ2、カレー粉…小さじ1と1/2、サラダ油…小さじ1

- 作り方
- ①ニンジンをスライサーまたは包丁で千切りにし、茹でて水で冷まし、汁気をよく絞る。
 - ②パセリをみじん切りにし、半量を①のニンジン、ホールコーンとよく混ぜる。
 - ③シラスは小鍋でからいりし、冷ます。
 - ④ボウルに④の材料を入れ、泡立て器でよく混ぜて、カレードレッシングを作る。

⑤②を④のドレッシングで和えて器に盛り、③のシラスと残りのパセリを散らしたらできあがり。

●ポイント
ドレッシングにカレー粉を使うことで、ニンジンが苦手な人でも食べやすい味付けになっています。

●今回のレシピは
48kcal (1人分)
・たんぱく質…1.8g
・脂質…1.3g
・塩分…0.9g

