

くわしくは 道の駅日光 ☎(25)777-1

駅長から施設のご紹介

施設の魅力紹介の第5弾は、以前にもご紹介した「日本のこころのうたミュージアム・船村徹記念館」の3階にある「歌道場」です。

歌道場は、午後5時以降は8時45分まで1部屋あたり1,080円で貸し出し可能です。また、3部屋をまとめて利用すると、3階フロア全体を貸切にできます。

カラオケルームだけでなくフロアをオープンスペースとして利用できるように、小規模なコンサートやプライベート演奏会、ミニカラオケ大会、パーティイベントなどの空間としての活用が可能です。どうぞお気軽



オープンスペースとしての利用例

にご相談ください。

また、道の駅の商業施設では、金谷ホテルバーカリーを中心に秋のパン祭りを開催します。

その他、彼岸の時期に合わせて前回大変好評だった「栃木の銘菓大集合」の開催を予定しています。オリジナル商品「炭酸饅頭」をはじめ、有名店が多数出店します。皆さんぜひこの機会にお越しください。(道の駅駅長)

9月のイベント情報

「日光オクトーバーフェスト2016」が間もなく開催されます。

今年は9月16日(金)～25日(日)の10日間、平日は午後3時～9時、休日は正午～午後9時に、入場無料、雨天決行で開催します。

ビールも食べ物もグラスも全て本場ドイツの物を使用します。また、今年は去年飲めなかったビールも登場します。お楽しみに!

ぶらり日光
ブランド探訪 vol.29

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「霧降ノ滝」

霧降ノ滝は、霧降川にある上下2段の滝です。上段が25m、下段が26mで高さは75mあります。滝の水が岩に当たり、霧を降らせるように飛び散る様子から、その名がついたとされています。

霧降ノ滝は、華厳ノ滝、裏見ノ滝とともに日光三名瀑に数えられ、華厳ノ滝とともに日本の滝百選にも選ばれています。また、江戸時代には浮世絵師、葛飾北斎も描いたことで有名で、日光を代表する名勝となっています。

春には、霧降ノ滝入口のつつじヶ丘一帯に、見応えのあるヤマツツジの群落が広がります。また、周辺ではヤマツツジの他にも、



上下2段の霧降ノ滝全景

これから秋に向けて、日々変わりゆく霧降ノ滝の風景。皆さんもぜひ、ふらりと出かけてみてはいかがでしょうか。



霧降ノ滝下段部分

アカヤシオやシロヤシオ、トウゴクミツバツツジなど、色とりどりのツツジの花を楽しむことができます。夏は深い緑と滝の白い色の対比が、秋は赤や黄色の紅葉と緑の葉の織りなす色彩がとても美しい場所です。また、冬には雪景の中を流れ落ちる滝を眺めることができます。霧降ノ滝には観瀑台が設置されており、駐車場から遊歩道を歩いて5分程度で到着することができます。霧降ノ滝は、アクセスがとても良いことから、気軽に大自然を味わうことができるスポットとして、毎年多くの方がハイキングに訪れています。

みんなで知ろう!

くわしくは 総合政策課 政策調整係 ☎(21)5131

まちづくり基本条例

皆さんは、市のまちづくりがどのように進められていくのか知っていますか?

市のまちづくりは、まちづくりに関する計画を策定し、これに沿って進めていきます。計画については、まちづくり基本条例では第20条に次のように定められています。

市は、総合的かつ計画的な市政の経営を図るための基本構想及びこれを実現するための基本計画並びに個別分野ごとの計画(以下「総合計画等」という。)を策定しようとするときは、この条例の基本理念にのっとり、市民の参画を得ながら策定するものとする。

市がどのようにまちづくりを進めていくのかということは、これからの市民生活を送る上で、とても重要なことです。その重要なことを決めるのが計画です。市の計画として最上位に位置づ

けられているのが「総合計画」です。「総合計画」には、それぞれの分野についてまちづくりの方向性が定められています。

「総合計画」と聞くと堅苦しいと感じる方も多いのではないのでしょうか。しかし、「総合計画」を始めとする計画は、どのようなまちにしたいのかという市の未来像を定めたものです。「未来を考えてつくる計画」と聞くと、少しわくわくしませんか?

市の未来を考えるときには、市民を交えた会議を開いたり、アンケートを取ったりするなど、市民の意見を取り入れて行っているのです。

この条例で、計画は「市民の参画を得ながら策定する」と明確に定められていることによって、より確実に市民の声がまちづくりに反映される仕組みになっているのです。

皆さんもぜひ、まちづくりや市の未来を一緒に考えてみましょう!

提供: JA かみつが日光女性会

今月の注目食材は「ジャガイモ」

●材料/4人分

アスパラガス...4本、ズッキーニ(中)...1本、ジャガイモ...3個、ニンジン...1/2本、タマネギ(中)...1個、コンソメスープの素...2個、水...500ml、ウインナー...4本、塩コショウ...少々、牛乳100ml、カレー粉...小さじ1~2

※牛乳が苦手な方は、水を100ml増やしてください。

●作り方

- ①アスパラガス(根元に近い方の固い部分)の皮をむき3cmくらいに切り、分量外の塩をひとつまみ入れたお湯でゆでておく。
- ②ズッキーニを2cm程度の輪切りにする。

- ③ジャガイモ、ニンジン、タマネギを大きめに切る。
- ④③とコンソメスープの素、水を鍋に入れ、15~20分煮る。
- ⑤④に1/2に切ったウインナーと塩コショウ、牛乳、カレー粉を入れて味を整え、①と②を入れてさらに5分程度煮たら出来上がり。

●ポイント

牛乳を入れることで、カルシウムを摂取することができます。

●今回のレシピは

167キロカロリー(1人分)
・タンパク質...6.0g
・脂質...5.7g
・塩分...1.4g

日光旬のレシピ 5



じゃがいもと夏の野菜ポトフ

ジャガイモには、果物に負けないくらい豊富なビタミンCが含まれています。

また、ジャガイモのビタミンCはデンプンに守られているため、加熱調理しても損失しにくい特徴があります。ジャガイモやアスパラガスなど、日光産の野菜をたっぷり入れてカレー味で食欲増進、夏バテ予防にいかがですか。