

第6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6カ月**

くわしくは
廃棄物対策課 廃棄物対策係 ☎21-5138

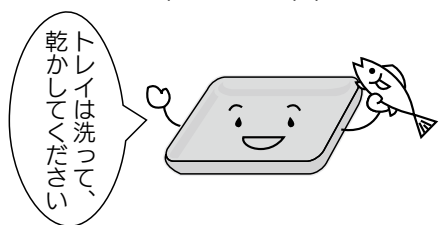


広報「につこ
う」5月号から
スタートした
「家庭ごみ有料
化Q & A」の第
6回になります。
今回も市民の
皆さんからお問
い合わせを多く
いただいている点についてお答えし
ます。

**Q 18 食品のトレイは、回収して
ないのですか？**

A 白色のトレイに限り、市役所本
庁舎、行政センター、地区センター
などに回収ボックスを設置し、拠点
回収を行っております。洗って、乾
かしてから最寄りの回収ボックスに
持ち込んでくださ
い。

色や柄つきトレ
イについては、回
収しておりませ
ん。燃えるごみに
なりますので、他
の燃えるごみと一
緒に出してください。
熱利用による
発電に活用します。



**Q 19 雑がみを出す時はスーパー
のビニール袋でもいいです
か？**

A 雑がみを出す時は、ビニール
袋ではなく、紙袋に入れて出すか、
雑がみのみを縛って、古紙の収集
日に出してください。

**Q 20 ごみを減らすのに、生ごみ
処理機を購入したいと考え
ています。購入する際に補
助する制度があると聞きま
したが、どのようにすれば
いいのですか？**

A 補助金の申請には、必要な書
類があります。購入する前に必ず
廃棄物対策課へ交付申請をしてく
ださい。購入後の申請は対象にな
りませんので、ご注意ください。
補助額は、購入額の2分の1にな
ります。機械式の場合は3万円、
コンポスト容器は3千円が補助額
上限になります。



おかげさまで2周年 道の駅「日光」日光街道二コニコ本陣
みんなて

二コニコ まちあるき

くわしくは 道の駅日光 ☎(25) 7771

6

古いものは江戸時代から!? 歴史あ
る今市の屋台

木々も少しずつ色づき始め、秋の
季節になりました。今回は、日光街
道二コニコ本陣の屋台展示コーナー
にある屋台の紹介です。今市のまち
なかにある10台の屋台のうち2台
が、毎年入れ替わりで展示されてお
り、いつでも見学することができま
す。



江戸時代末
期から明治時
代初めにかけ
て、小倉町一・
二丁目屋台、
小倉町三丁目
屋台、住吉町屋台、相生町屋台、春
日町一丁目屋台、春日町二丁目屋台
の6台の屋台が造られました。これ
らの屋台は、彫刻で飾られた彫刻屋
台であることが特徴で、天王祭(現
在の八坂祭)のために、祭り囃子の
演奏を目的とした囃子屋台であった
といわれています。のちに瀧尾神社

大祭の際に屋台をもつ6町が当番町
として出るようになり、屋台は当番
町を務める町の地位をあらわすシン
ボルとなっていたそうです。

この瀧尾神社大祭のために、新た
に造られた4台の屋台が、東町屋台、
仲町屋台、朝日町屋台、大谷町屋
台でした。これらの屋台の特徴は、
造花で飾られた花屋台であることが
特徴で、大正から昭和時代に造られ
ました。

屋台展示コーナーには展示屋台の
エピソードが掲載されているパネル
もありますので、ぜひご覧ください。

また、10月15
日(日)に今市屋
台まつりが開催
されます。おの
おの特徴ある彫
刻屋台、花屋台
を一度に見るこ
とができるのは
このときだけ!



まちなかの人々が
繰り広げる、熱い競演をぜひ見に
行ってみてはいかがでしょうか?

北アメリカのリゾート建築

中禅寺湖畔ポートハウスは、戦後の昭和22年、米軍が接収した日光観光ホテル（現中禅寺金谷ホテル）の付帯施設として、米軍将校の保養のために建てられ、県が改築を行い、平成15年から展示館として一般に公開されています。そのため、他の大使館別荘などの湖畔施設がヨーロッパ調の造りになっているのとは異なり、北アメリカの五大湖周辺のリゾート地の建築物を参考に建てられました。



中禅寺湖畔ポートハウス外観

広いデッキが特徴的なログハウス調の造りとなっています。建物半分ほど湖に突き出す形で



デッキからの美しい眺め

建てられ、ボートを収容できるような構造で、1階の艇庫（ボートをしまっておく倉庫）にベルギー王国大使館別荘が所有していたボートを展示しています。また、2階のダンスホールは、米軍将校などによってダンスパーティーなども行われた記録が残っています。

現在は、中禅寺湖を周遊するハイカーをはじめ、水辺の活動の拠点施設として釣り人やカヤックをする人にも広く親しまれています。また、音楽やデッキからの夕日を楽しむイベントなども行われています。

今月の日光ブランドは 中禅寺湖畔ポートハウス

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

ぶらり日光 ブランド探訪 vol.42

提供：日光市農村生活研究グループ協議会



旬のレシピ 18



かぼちゃのドーナツ

アメリカ大陸が原産のかぼちゃは、17世紀にカンボジアから日本に伝えられました。カンボジアから伝えられたので「かぼちゃ」という名前がついたと言われています。

かぼちゃは栄養の宝庫。β-カロテンをはじめ、ビタミンCやE、B1、B2、ミネラルや食物繊維なども含んでいます。

◎材料／8人分

かぼちゃ…150～170g、砂糖…100g、小麦粉…250g、油…適量

④…ベーキングパウダー…5g、重曹…5g、サラダ油…大さじ1/2、塩…少々、牛乳…75cc、卵…1/2

◎作り方

- ①かぼちゃは種と皮を除き、火の通りやすい大きさに切り、鍋に入れ、砂糖を加えてしばらく置く。
- ②①に水気が出てきたら弱火の火にかけ、柔らかくなるまで煮たら、あら熱をとる。
- ③小麦粉はふるいで振っておく。
- ④ボウルに④を入れよく混ぜたら、②と③を加え混ぜる。

⑤④の生地を好みの型に作り、弱火(150～160℃)で揚げる。沈んだ生地が浮かんできたら引き上げの目安。熱いうちに砂糖をからめたらできあがり。

◎ポイント

生地の固さが柔らかすぎる場合は小麦粉で調整し、ベタつかないぐらいにするときれいに揚げられます。

◎今回のレシピは 238kcal (1人分)

- ・たんぱく質…3.6g
- ・脂質…6.0g
- ・塩分…0.2g

