

第5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7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5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 16 ふとんは燃えるごみの日に出していいけれど、有料化の後はお出し方が変わりますか？

A ふとんは現在、燃えるごみの日に、座ぶとん程度の大きさに切り、透明または半透明の袋に入れるか、ひもで縛ってごみステーションに出せます。または、クリーンセンターに直接持ち込むこともできます。ふとんは減量化に適さない品目であるため、家庭ごみ有料化導入後も有料化対象外品目として、現行と同じ方法で出すことが可能です。

また、高齢者のひとり暮らしなどで、「ふとんを切ることが困難で、クリーンセンターに運ぶこともできない」とのお問い合わせをいただいています。そのため、現在は粗大ご

みのみを対象としている戸別収集サービスを、平成30年4月から対象品目にふとんを加えてサービスの範囲を広げる予定です。
※予約制、有料(一回につき1,020円)

Q 17 住居兼店舗で商売しているため、家庭ごみと事業系ごみが出ます。ごみの区分はどうすればいいですか？

A 日常生活から発生する家庭ごみと、商売で発生する事業系ごみは区分をしてください。家庭ごみについては、地域のごみステーションへ出してください。

事業系ごみについては、地域のごみステーションには出すことができないので、クリーンセンターまたはリサイクルセンターへ直接持ち込みをするか、日光市一般廃棄物処理業の許可を持った事業者へ収集・運搬を委託してください。



おかげさまで2周年 道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣
みんなであそぶ

ニコニコ まちあるき

くわしくは 道の駅日光 ☎(25) 7771

報徳二宮神社に尊徳来福像が出現！

夏の暑さもひと段落。まちあるきしやすい時期になりました。今回は、今市のまちなかにできた、新まちあるきスポットのご紹介です。

道の駅「日光」日光街道ニコニコ本陣のすぐそばにある、報徳二宮神社の境内に、尊徳来福像が奉納設置されました。この像は、樹齢212年の杉の巨木から作られた尊徳座像と尊徳立像の2体からなり、その大きさと迫力は圧巻です！



尊徳座像(左)と尊徳立像(右)

「福」を呼び込むために周辺のまちあるきをしながらかつてみてはいかがですか？ 来福来福・・・

美空ひばりさんのレコーディングに使われた品々が身近なところに

日本のニコニコのうたミュージアム

ム・船村徹記念館2階に、美空ひばりさんが名曲『みだれ髪』のレコーディング時に使用したマイクが展示してあります。また、レコーディング時に船村徹氏が使用したヘッドホンや『みだれ髪』の楽譜も展示してあります。

展示場所の先を進むと「名曲500+」というコーナーがあり、無料で珠玉の船村メロディーの数々を聴くことができますので、レコーディング当時に思いを馳せてみては？



実際に使用したマイク

日本のニコニコのうたミュージアム・船村徹記念館3階で、9月8日(金)から「ありがと船村徹先生」100人が綴る作曲家船村徹先生への手紙展「秋彼岸」が開催されます。期間中、船村徹氏が「心友」作詞家高野公男氏に宛てた手紙が公開されます。ぜひお越しください。

国際避暑地の歴史が残した名建築物

ある「建物の内と外、そして周囲の環境との調和」を実現した建築物であり、立地の景色に溶け込むようにと



イタリア大使館外観

イタリア大使館別荘記念公園は、イタリア大使館の夏期別荘を、栃木県が復元し公園として公開したものです。現在は国の登録有形文化財となっています。元々は、昭和3年（1928年）にアメリカ人建築家アントニン・レーモンドにより設計されたもので、改修を経ながら平成9年（1997年）まで大使館別荘として歴代イタリア大使が使用していました。レーモンドの設計理念で

中禅寺湖畔の自然に溶け込む名建築を訪れてみてはいかがでしょうか？



イタリア大使館内観

木材や自然石を多用する構造になっています。加えて杉板と杉皮を使って建物の内外に装飾を施しており、外観には市松模様が、内装には部屋ごとに市松張り、網代張り、矢羽張りが用いられ、デザイン的にも凝ったものとなっています。また、隣接する副邸は国際避暑地歴史館として、当時の映像などで中禅寺湖畔の国際避暑地としての歴史を紹介しています。

広報8月号で紹介した英国大使館と、建築や生活様式の違いを見比べ

日光ブランド探訪

vol.41

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 イタリア大使館別荘記念公園

提供：JA かみつが日光デイサービスセンターひまわり



旬のレシピ 17

今月は「夏野菜」に注目！！



夏野菜のラタトゥイユ

今回は代表的な夏野菜を使ったレシピを紹介します。

同じ野菜でも旬の時期とそうでない時期を比べると、旬の時期の方が栄養素の量が多いという研究結果もあります。

旬の栄養満点の野菜を食べて、夏の疲れを解消しましょう。

●材料／4人分

なす(中)…2本、トマト(中)…2個、ズッキーニ…1本、玉ねぎ…1個、にんにく…4かけ、トマト缶(カット)…1缶、オリーブオイル…大さじ4、塩…適量

●作り方

- ①なす、トマト、ズッキーニ、玉ねぎを1.5cm角にカットする。
- ②にんにくは半分に切って芽を取りみじん切りにする。
- ③鍋にオリーブオイルと②を入れて弱火で炒め①の玉ねぎを加えて炒める。
- ④塩をひとつまみ入れ炒める。
①のなす、ズッキーニを加え、塩ひとつまみをさらに加える。
- ⑤①のトマトとトマト缶を加

え、煮立ったら弱火で蓋をして30～40分煮込む。

※トマトの水煮を作り置きして使用してもよい。

⑥塩味が足りなければ塩を入れ、味を整えればできあがり。

※ビン入りにんにくを使用するときは塩を少くする。

●ポイント

お好みでアスパラガスなど、好きな夏野菜を加え塩で煮込むだけで栄養たっぷりの煮込み料理となります。

使用する塩を岩塩にするとよりおいしくいただけます。

●今回のレシピは

181kcal (1人分)
・たんぱく質…3.1g
・脂質…12.5g
・塩分…0.9g

ラタトゥイユ…フランスの郷土料理。野菜を煮込んだもの