みんなを乗せてまれ！ 日光市営の公共交通

新連載（隔月）

くわしくは 生活安全課 交通対策係 ☎(21)5151

市内には、鉄道や路線バス、タクシーなどさまざまな交通機関があります。その中には、生活路線として市営で運行している交通機関もあります。このコーナーでは、普段は地味な市営の公共交通にスポットを当て、隔月で紹介していきます。

日光市内の市営バス

日光市内には、12路線の市営バス、3地区の市営デマンドバスが運行しています。

市営バスは今市地域が8路線、足尾地域が3路線、栗山地域が1路線。市営デマンドバスは、今市地域（落合地区、猪倉地区）と日光地域（小来川地区）の3地区です。

市営バス① 小百線

日光市役所前から、東武下今市駅、JR今市駅を経由し、穴沢（小百）を結ぶ路線です。1日3往復運行しています。運賃は160円～440円。小百川などの雄大な自然を車窓から楽しめるのも、この路線の魅力のひとつです。

市営バス② 下野大沢線

関東自動車今市車庫から、JR今市駅、東武下今市駅、日光市役所前、大沢地区センターを経由し、JR下野大沢駅を結ぶ路線です。1日8往復運行しています。運賃は160円～510円。沿線にはスーパーやドラッグストア、病院などがあります。

小百線・下野大沢線を走る市営バス

※今回ご紹介した小百線や下野大沢線を走る市営バスは、ブルーのコンパクトなバスです

地域おこし協力隊通信

第48回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎(21)5147

こんにちは。栗山地域担当の林です。協力隊も2年目となり、栗山地域の大自然の中、楽しく田舎暮らしを満喫しています。

現在、私は、湯西川地区の昔ながらの「手しごと」を残そうと、カンスゲ編み（岩芝工芸品）の復活に取り組んでいます。自然の草を編み込んだバッグなのですが、細かい網目がとてもかわいい！ 大きく作れば山菜採りに重宝する背負い袋（方言でイチコ、ビク、ヒグツなどと言う）にもなり、昔の生活に欠かせないものでした。しかし、原料のミヤマカンスゲは新芽しか使用できず、秋の彼岸ごろの10日間しか採取できないことや、近年はシカの食害により採れにくくなってしまい、現在、技術を継承しているのは1名のみとなってしまいました。

林隊員の作品（左）と先生の作品

令和元年は9月に原料を採取し、冬にバッグを編んでみましたが、あまりの手間の多さと作業の細かさに心が折れかけました。しかし、実際に体験してみて、その技術の繊細さや多様で自由なデザインに非常に感銘を受けました。

今年も原料確保のために山々を駆け巡るとともに、地域の方向けに教室を行い、地域全体で技術を継承していきたいです。その他、伝統野菜「川俣菜」の普及や栗山の歴史・民俗探索などの活動をSNSで発信していますので、ご興味のある方はフォローをお願いします。

栗山担当 林隊員のSNSをフォローしよう！

Twitter @kuriyama_chiiki

Instagram kuriyama_chiiki

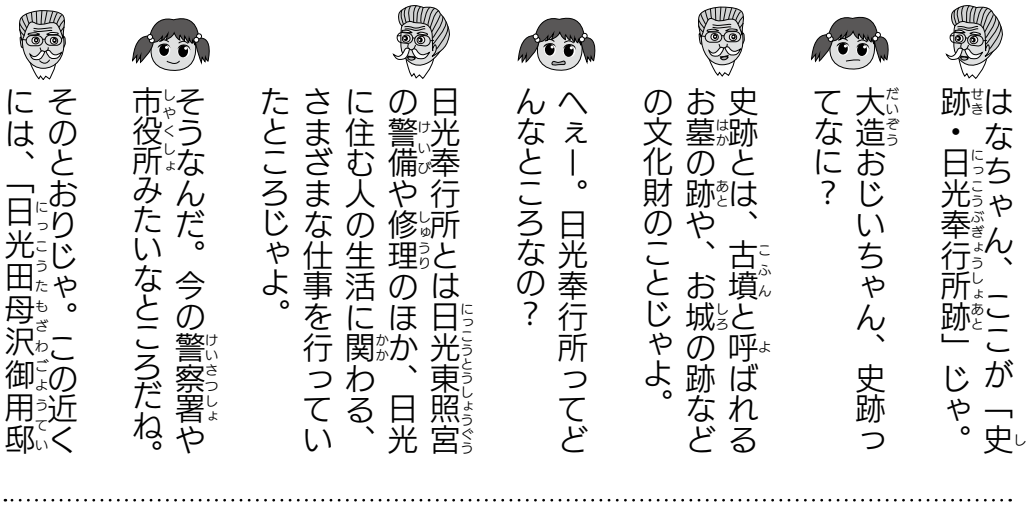
今月のリポーター
栗山担当
地域おこし協力隊担当
林（はやし） 千緒（ちお） 隊員

■日光奉行所跡（史跡・日光地域）

第2回

はなちゃんと一緒に見てみよう!!
日光市の文化財

くわしくは
文化財課　文化財保護係
☎25-3200



はなちゃん、ここが「史跡・日光奉行所跡」じゃ。

大造おじいちゃん、史跡ってなに？

史跡とは、古墳と呼ばれるお墓の跡や、お城の跡などの文化財のことじゃよ。

へぇー。日光奉行所ってどんなところなの？

日光奉行所とは日光東照宮の警備や修理のほか、日光に住む人の生活に関わる、さまざまな仕事を行っていたところじゃよ。

そうなんだ。今の警察署や市役所みたいなところだね。

そのとおりじゃ。この近くには、「日光田母沢御用邸記念公園」や「憾満ケ淵」など、すてきな文化財がたくさんある。これからおじいちゃんと歩いて見に行こう。

やったー！　大造おじいちゃん、その前に公園でお昼ごはんを食べようね♪

日光奉行所跡の石碑

「史跡・日光奉行所跡」
日光市安川町10-29

左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、3密を避けた行動を心掛けましょう

日光旬の50のレシピ

提供：日光市農村生活研究グループ協議会

さくさくオニオンリング

玉ねぎはさまざまな料理で大活躍の野菜です。常時、ストックしているというご家庭も多いのではないでしょうか。

今回紹介するレシピはこの時期しか味わうことのできない新玉ねぎで作ると、よりおいしく仕上がります。

玉ねぎは湿気に弱いため、ネットなどに入れ風通しの良い場所で保存しましょう。

湿度が高くなりやすい夏場は、冷蔵庫の野菜室などで保存した方がより長持ちします。

◉材料／4人分

玉ねぎ(中)…2個、小麦粉…1カップ、ヨーグルト…50g、牛乳…150ml、塩コショウ…少々、パン粉(細かい)…適量、揚げ油…適量、パセリ…適量

◉作り方

①玉ねぎは皮を除き、1cm位の輪切りにし、小麦粉をからめる。
②タッパーに①で残った小麦粉に残りの小麦粉を加えてから、ヨーグルト、牛乳、塩コショウを混ぜる。
③①を②に付けてからパン粉をからめ、170℃～180℃の揚げ油で揚げる。
④最後にパセリを散らしたら完成。

◉ポイント

市販の粉を買わなくても、ご家庭にある材料で簡単にオニオンリングが作れます。

玉ねぎは衣が付きづらいので、小麦粉はしっかりとからめてください。

◉今回のレシピは

・221kcal（1人分）
・たんぱく質…5.4g
・脂質…8.1g
・塩分…0.3g

今月の注目食材は「玉ねぎ」