


消費生活

情報コーナー 第2回(隔月)

くわしくは 生活安全課 生活安全係 ☎(21)5112

インターネットショッピングでのトラブルが増えていきます

 インターネットショッピングを利用する機会が増えていませんか? 外出せず購入でき便利ですが、利用の際には注意が必要です。「安い」と思い購入したら、定期購入になっていた!

「お試し価格・1回限り」という記載に引かれ申し込んだら、定期購入となっていて、2回目以降高額な請求がきたというトラブルが増えていきます。定期購入により数回購入することが条件で初回だけが安くになっている場合が多いので、「安い」というだけで飛びつかないように気を付けましょう。ウェブサイトに記載されている内容はよく確認してから購入するようにしましょう。

ネットで購入したら返品できなかった!

通信販売では、クーリング・オフは使えません。返品については事業

者が表示したルールに従うこととなりますので、購入前によく確認してください。「返品不可」と記載されていると、返品は難しいです。

クーリング・オフって?

「クーリング・オフ」とは、一度契約の申込みや契約締結をした後で冷静になって考え直し、「やっぱりやめたい」と思った場合に一定期間中であれば、一方的に申し込みや契約の解除ができる制度です。

ただし、通信販売や自分から店舗に出向いて購入した場合などは対象となりません。クーリング・オフしたいと思ったら、早めに消費生活センターへご相談ください。

インターネットショッピングでのトラブルでお困りの方は、日光市消費生活センター☎(22)4743までご相談ください。

地域おこし協力隊通信

第49回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎(21)5147



今月のリポーター
足尾担当
地域おこし協力隊
ながさわ美佳 隊員

こんにちは! 足尾地域おこし協力隊の長澤です。足尾での暮らしも4年目を迎え、活動を通して日光のさまざまな地域の方とのつながりが増えたことをうれしく思っています。

私は、足尾の地場資源の魅力を発信するため、絶滅寸前である在来野菜「唐風呂大根」と「舟石芋」の継承・啓発を中心に活動に取り組んでいます。昨年は、ユニバーサル農業「足尾農業体験」を企画して、幅広い年齢層の方にご参加いただき、農業体験だけではなく、世代を超えた交流も喜んでいただくことができました。また、農業を通して「誰も」



唐風呂大根の天ぷらそば

が笑顔で元気になる場づくりを大切にしたいと思っています。現在は、新型「コクナウイルス」の影響でイベント活動を自粛

しなければなりません。今年も「足尾農業体験」が開催できることを心から願っています。

さらに私の大きな夢は、先人が守り続けてくださった日光の在来野菜が「日光野菜」のようにブランド化されることです。まだまだ日光に眠る在来野菜があるかもしれません。もしご存じの方がいらっしゃいましたら、情報提供よろしく願いいたします。

最後に、私の活動にご理解とご協力くださる皆さまに心より感謝し、今後も一生懸命頑張りますので応援よろしくお願いいたします。



足尾農業体験の様子

はなちゃん、ここが「日光市歴史民俗資料館・二宮尊徳記念館」じゃ。ここでは、日光市の歴史や日光杉並木、また郷土の偉人である二宮尊徳(金次郎)について、資料や模型、映像で学ぶことができるんじゃ。

やったー!! あれ? 大造じいちゃん、あの白い建物はなに?

あれは、えーと確か…。

あれは「報徳役所書庫」という建物です。

おじさんは誰? どこから来たの?

私はこの資料館の館長です。この館のことなら何でも私に聞いてください。

第3回

日光市の文化財

はなちゃんと一緒に
見てみよう!!



くわしくは
文化財課 文化財保護係
☎25-3200

「報徳役所書庫」
日光市今市304-1



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。



白い壁が特徴の報徳役所書庫

館長さん、「報徳役所書庫」は何のために建てられたの?

ここは二宮尊徳が働いていた「報徳役所」の跡地で、あの建物に大切な資料や書物をしまっておいいたのです。今から約160年前に建てられたもので、日光市の指定文化財として大切に保存しています。

すごーい!! そんなに古いものが今でも残っているんだね。館長さんありがとうございます。私も勉強になりました。

※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51レシピ



きゅうりの中華漬け

今回は、夏に旬を迎えるきゅうりを使ったレシピをご紹介します。

きゅうりに含まれるカリウムには、むくみを抑えたり、血圧の上昇を抑える効果があるといわれています。

また、きゅうりは低カロリーなので、ダイエットなどにも適した食材です。

●材料 / 6人分

きゅうり…5本、干しいたけ…1~2枚、しょうが…1かけ、にんじん…1/3本、塩…適量、ごま油…大さじ1程度、とうがらし…1本(A)

しょうゆ…1/2カップ、砂糖…1/2カップ、酢…1/2カップ

●作り方

- 干しいたけをぬるま湯で戻し細切りにする。しょうがとにんじんは千切りにする。
- きゅうりは適量の塩で板ずりし、両側を斜め格子状に切り目を入れて、4~5cmの長さに切る。
- フライパンにごま油を熱し、きゅうりを炒める。炒めたら皿に取り出す。もう一度ごま油を熱し、①の材料ととうがらしを入れて炒める。

提供：日光市農村生活研究グループ協議会

今月の注目食材は「きゅうり」

- フライパンに(A)の材料を入れて軽く煮る。フライパンにきゅうりを戻して全体に火が通ったら、火を止める。
- あら熱が取れたら、保存袋に入れて冷蔵庫で保管する。

●ポイント

2日目くらいから食べ頃です。

●今回のレシピは

- ・70kcal (1人分)
- ・たんぱく質…1.8g
- ・脂質…2.2g
- ・塩分…1.0g

