

みんなを乗せて走れ！ 第2回(隔月)

日光市営の公共交通

くわしくは 生活安全課 交通対策係 ☎(21) 5151

6月号に引き続き日光市営の公共交通を紹介します。今回は足尾地域を運行する市営バスです。

この機会に、公共交通機関を利用して市内を旅してみませんか♪

市営バス③ 足尾JRR日光駅線

足尾地域(足尾双愛病院)と日光地域(JRR日光駅)を結ぶ片道15・35kmの長距離路線です。1日6往復、運賃は130円〜1,250円。ゴールデンウィークや紅葉時期には、わたらせ渓谷鐵道のトロック列車に乗って日光の旅を楽しまれる方が多く利用します。※上り(足尾地域行き)はJRR日光駅〜細尾リンク入口が乗車専用停留所、下り(JRR日光駅行き)は同区間が降車専用停留所

市営バス④ 赤倉線・遠上線

足尾双愛病院を起点として足尾地域内を運行する路線です。遠上線は、双愛病院〜遠上回転所間を1日2往復の運行。赤倉線は、1日4往復の



足尾地域の3路線を走る市営バス

※銅山観光の広告が目印の、青色とクリーム色のツートンカラーのコンパクトなバスです

路線で、2本目と3本目は銅親水公園(足尾環境学習センター)まで運行します。運賃は130円〜570円。足尾JRR日光駅線を含め、沿線にはわたらせ渓谷鐵道の駅や郵便局、病院などがあり、地域内の移動に便利です。時刻表などは市ホームページでダウンロード可能な他、問合先、各行政センターで配布しています。※市営バスは、安心してご利用いただくため、①乗務員のマスク着用・体温測定 ②走行中の換気 ③乗務ごとの車内清掃を実施しています。ご理解とご協力をお願いします



「みより協力隊花畑」看板の設置

現在、生活支援業務として取り組んでいる「三依ミニグラウンドゴルフサロン」の運営が新型コロナウイルス感染症の影響によって、開催休止となっているため、再開に向けた準備を進めているところ

みなさんこんにちは！ 三依地区地域おこし協力隊の田邊です。今年で協力隊2年目となりました。これまでの活動の中で、三依地区の自然の豊かさや、人の温かさなどを実感することができました。特に感動した点は、三依地区の水の素晴らしさです。関東水質ナンバワンの男鹿川(※)をはじめ、水に恵まれていて、ご飯を炊いてもコーヒを淹れても、ワンランク上の味わいを感じられます。

最終的な目標である三依への定住も含め、三依地区をもっと元気にするために頑張りたいと思いますのでよろしくお願いします！



地元漁業放流事業への協力

地域おこし協力隊通信 第50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 三依担当 地域おこし協力隊 田邊 宜久 隊員



世界にも認められてた！



そうじゃよ。中禅寺湖畔は明治時代から避暑地として多くの外国人にも愛されてきたんじや。各国大使館をはじめ多くの外国人が別荘を建てていて「国際避暑地」とも呼ばれていたんじや。



ええっ！ じゃあ日本に認められた景色なんだね。



「名勝」とは「史跡」や「天然記念物」と同じ「記念物」の一つじゃよ。この周辺は、なんと国に指定されておるんじや。



「名勝」ってなに？



はなちゃん、中禅寺湖の遊覧船は、爽やかじゃのう。この遊覧船からの景色は、「華厳瀑及び中宮祠湖(中禅寺湖)湖畔」という「名勝」なんじやよ。

第4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

「華厳瀑及び中宮祠湖(中禅寺湖)湖畔」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。



遊覧船から見る旧イタリア大使館別荘



やったー！ 楽しみだね♪



うむ。あれはイタリア大使館の別荘だった建物じゃ。今は記念公園になっているんじやよ。遊覧船が桟橋に着いたら、中を見に行こうかの。



岸？ あつ、二階建てのきれいなおうちがあるよ。



「名勝」に登録されたのも昭和6年で、90年近く前のことじゃ。さて、岸を見てごらん、そろそろ見えてくるころじや。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、3密を避けた行動を心掛けましょう



旬の52レシピ



夏野菜のだしびたし

今回は、夏に旬を迎えるトマト(ミニトマト)を使ったレシピを紹介します。

トマトに含まれるリコピンは抗酸化作用が高く、健康や美容の面からも、さまざまな効能が期待されます。

また、リコピンは加熱することで吸収率が高くなるともいわれています。

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「トマト(ミニトマト)」

●材料／4人分

ミニトマト…250g、スナップエンドウ…70g
(A)
白だし…50cc、みりん…50cc、水…100cc、ゆずこしょう…お好みで

●作り方

- ①ミニトマトに薄く切り込みを入れて湯むきする。
- ②水を沸騰させ塩をひとつまみ加え、スナップエンドウを入れて下ゆりする。
- ③(A)を火にかけ、煮立たせる。
- ④密閉容器に①～③を全て入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やして完成。

●ポイント

調味料は、白だし：みりん：水が

1：1：2になるようにします。

素揚げしたナスやキュウリなどでアレンジしてもおいしくいただけます。

一晩冷蔵庫で冷やすと、キリっとした冷たさになり、夏バテ気味のときでも食べやすいです。

●今回のレシピは

- ・40kcal (1人分)
- ・たんぱく質…1.4g
- ・脂質…0.1g
- ・塩分…0.6g

