

みんなを乗せて走り！ 第3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

- 公共交通機関を利用するときのお約束
- ・マスクの着用
 - ・ソーシャルディスタンスの確保
 - ・乗車前後の手洗い、うがい
 - ・自分の顔に触らない

8月号(足尾地域)に引き続き日光市営の公共交通についてご紹介します。今回は藤原地域から栗山地域を運行する市営バスです。

市営バス⑤鬼怒川温泉女夫淵線

鬼怒川温泉女夫淵線は、鬼怒川温泉駅と女夫淵を結ぶ片道48kmの、市営バスで一番長い路線です。

一日5往復、運賃は120円〜、570円。沿線には、川治ダムや川俣ダム(瀬戸合峡)などがあり、美しい自然を楽しむことができます。また、川俣温泉をはじめとする温泉もあり、終点の女夫淵からは、秘湯のある奥鬼怒温泉へ向かうことができます。

※奥鬼怒温泉へは自家用車の乗り入れができません。女夫淵からは、徒歩(約1時間30分)、または宿泊先の送迎での移動となりますので、奥鬼



栗山地域を走る市営バス

※白とオレンジ色のコンパクトなバスと白とあずき色の中型バスが運行しています

怒温泉の宿にお問い合わせください ※上り(鬼怒川温泉駅行き)は五十里ダムサイド(鬼怒川温泉駅が降車専用停留所、下り(女夫淵行き)は同区間が乗車専用停留所となります

●日光市内の市営バス

現在市内には、12路線(今市地域8路線・足尾地域3路線・栗山地域1路線)の市営バス、3地区(落合地区・猪倉地区・小来川地区)の市営デマンドバスが運行しています。



地域おこし協力隊通信

第52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
小来川担当
地域おこし協力隊
かみよしはら まき
上吉原 麻紀 隊員

皆さんこんにちは！ 小来川地区地域おこし協力隊の上吉原です。小来川での活動も4年目となり、小来川の澄んだ空気とおいしい水に囲まれながら、毎日楽しく生活しています。

さて、私の現在の活動をご紹介します。昨年引き続き「ふれあいの郷小来川」で地域コミュニケーションペースの運営や自作広報紙、似顔絵などの制作を行っています。

今年度は新型コロナウイルスの影響でふれあいの郷が臨時休業となつてしまい、思ったように活動ができませんが、再開後も感じながら縮小して運営するなど、まだまだ100%元のように活動することは難しいですが、いくつか気兼ねな

染対策を行いながら縮小して運営するなど、まだまだ100%元のように活動することは難しいですが、いくつか気兼ねな



ふれあいの郷の駄菓子コーナー



作成したホームページ
日光の隠れ里 小来川
OKOROGAWA
←QRコードはこちら

皆さんとお茶を飲みながら談笑できる日を夢見て、今後も活動を継続していきたいと思えます！

また、3月に小来川地区を紹介するホームページ「日光の隠れ里小来川」を作成しました。小来川地区の歴史や風土、行事などを紹介している他、イベントの開催情報や飲食店の紹介、協力隊のコラムなどを掲載しています。これからどんどんコンテンツを充実させ小来川地区の情報を発信していきますので、皆さんぜひホームページをご覧くださいね！

へえ。「文化財」ってことは昔から建っているの？

入り口の鳥居は木製じゃが、少し中に入ったところにもう2つあるんじや。大きいほうから「一の鳥居」が高さ400cm、幅410cm、「二の鳥居」が高さ280cm、幅235cmあるそうじや。

石？ 木じゃないの？

この瀧尾神社には石造りの鳥居があつてな、市の「有形文化財」になつているんじや。

わあ！ 館長さん元気かな？

前に来た二宮尊徳記念館も近くじやよ。

杉並木のそばにあるんだね。

今日の文化財はここ今市瀧尾神社にあるんじや。

第6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

「今市瀧尾神社石造明神鳥居(有形文化財)」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。



今市瀧尾神社「二の鳥居」

そつじやつた。それじゃ出店でも見にいこうかの。

大造じいちゃん、今日は今市屋台まつりだよ！

ここは道路も近いが静かでおや、お囃子が聞こえるのう。

えーっ！ 500年も前に建てられたの？ すごーい！

そつじやよ。鳥居が風化してしまつて正確には分からな
いんじやが、4〜500年前に建てられたと考えられているんじや。

※今年度の今市屋台まつりは新型コロナウイルスの影響で中止となりました
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

提供：日光市農村生活研究グループ協議会

日光旬のレシピ 54



まーぼーなす
麻婆茄子

ナスは、皮の表面にハリとツヤがあり、濃い黒紫色をしているものが新鮮です。「野菜室なら大丈夫」と、そのまま冷蔵庫に入れてしまいがちですが、冷蔵庫の中でも野菜の水分は失われていきます。鮮度を保ちおいしく食べるためには、しっかり水分を拭き取り、1本1本密封して保存することが重要です。冷蔵庫での保存期間の目安は10日ほどです。冷凍する場合は、使いやすい大きさ

今月の注目食材は「ナス」

にカットして冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で保存します。保存期間の目安は約1カ月で、使うときは凍ったまま加熱調理しましょう。

◎材料／5人分

ナス…中6個、ピーマン…中2個、鶏ガラスープの素…小さじ1、長ねぎ…1/2本、ショウガ・ニンニク…各1片、ごま油…大さじ2、豚ひき肉…150g、片栗粉…小さじ2 (A)

豆板醤…大さじ1、オイスターソース…小さじ1、赤みそ…大さじ2と1/2、砂糖…大さじ1/2、しょうゆ・みりん…大さじ2

◎作り方

- ①ナスは縦にとりところ皮をむき、ピーマンは種を取り除きそれぞれ食べやすい形に切る。
- ②ボールに〈A〉とお湯1カップを入れて混ぜ、さらに鶏ガラスープの

素を加えて溶かし、よく混ぜる。

- ③長ねぎ、ショウガ、ニンニクをみじん切りにし、フライパンにごま油を中火で熱し、炒める。
- ④香りがたったら強火にし、ひき肉、ナス、ピーマンの順に加え炒める。
- ⑤食材に火が通ったら②の調味料を加えて中火で3分ほど煮る。
- ⑥水大さじ1で溶いた片栗粉を加え、とろみをつけたら出来上がり。

◎ポイント

ナスは、1年中手に入る野菜ですが、最もおいしいのは秋の初めごろといわれています。太陽の光をたくさん浴びたこの時季のなすは色ツヤがよく、味わいも濃厚です。

◎今回のレシピは

- ・188kcal (1人分)
- ・たんぱく質…8.0g
- ・脂質…10.4g
- ・塩分…2.5g

