消費生活情報コーナー

第4回(隔月)

くわしくは　生活安全課　生活安全係　☎(21)5112

キャッシュカードを奪う詐欺が増加中！

県内でキャッシュカードを奪う詐欺が増えています。相手の手口を知ることで、詐欺の被害を防ぎましょう。

詐欺師の手口

警察官や銀行員をかたって、「あなたの口座が不正使用されている」などと言って電話をかけ、「キャッシュカードを確認するため」などと自宅に訪問します。

その後、言葉巧みに暗証番号などを聞き出し、封筒の中にキャッシュカードを入れるように指示します。そして「封印するので印鑑を用意してください」と言います。こちらが印鑑を取りに席を外した隙に、準備していた偽物の封筒(カードサイズの紙が入った封筒)とキャッシュカードが入った封筒を差し替えます。偽物の封筒に封印をさせ、自宅で保管するように伝えます。その後、だまし取ったキャッシュカードを利用し、口座からお金をおろします。

また、封筒に入れるのではなく「使えないようにします」といって、目の前でカードの一部に切り込みを入れ、持ち帰る手口もでてきています。切り込みが入っていても磁気データの部分が切れていなければカードは使えます。騙されないで!!

被害を防ぐためのポイント

☑口座の暗証番号は、絶対に教えない。紙に書くように指示されても書かない！

☑キャッシュカードは、決して渡さない！

警察官や銀行員が暗証番号を聞いたり、書かせたり、キャッシュカードを預かることはありません。少しでもおかしいと思ったら、**日光市消費生活センター(☎(22)4743)**へ連絡してください。

地域おこし協力隊通信

第53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
竹嶋(たけしま)　聖(たかし)　隊員

三依地区地域おこし協力隊の竹嶋です。昨年9月から活動を始めて約1年がたちました。「農林業による地域活性化」を活動テーマとして、鳥獣被害対策をメインに取り組んできました。

駆除活動で捕った鹿の毛皮の有効活用を考えていたところ、同じ三依地区地域おこし協力隊の田邊(たなべ)隊員から、渓流釣り愛好者の中で、鹿毛がフライフィッシングの毛針のマテリアル(材料)として人気があることや、国産の鹿毛を販売している場所が少ないことなど、アドバイスをもらいました。そこで、地域の釣り堀やアウトドア事業者などにご協力いただき、加工した鹿毛を「日光みより産鹿毛」として、6月から試験販売を始めました。購入者からの感想が大変好評で、うれしく思っています。自然が相手なので安定供給できるかの課題はありますが、今後、販売場所を拡大していきたいと考えています。

鹿毛マテリアル

その他の活動として、昨年度より、耕作放棄地の利活用と景観対策を目的に「三依花畑大作戦」に取り組んでいます。「三依といえばそば。そばの花を咲かせてほしい」という地域の方からの声をうけ、今年は上三依塩原温泉口駅前にそばを植えることとなりました。日光手打ちそばの会の半田(はんだ)副会長に栽培方法をご指導いただき、その時いただいた種を6月に植え、初めての作業でしたが、8月にはそばの白い花を咲かせることができました。

今後も、三依地区をもっと盛り上げるため頑張りますので、どうぞよろしくお願いします！

そばの種まきの様子

第7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

「カモシカ（国指定文化財 特別天然記念物）」

左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。

■カモシカ（国指定文化財 特別天然記念物・足尾地域）

はなちゃん、トロッコ列車の乗り心地はどうかな？

走る音がすごいし、それと、においに特徴があるね。

これはディーゼル機関車というもので、燃料が電気ではなくて軽油だからこういうにおいがするんじゃ。この「わたらせ渓谷鐵道」は昔は足尾鉄道と呼ばれ、足尾で採れる銅などを運ぶために造られたのじゃよ。

銅って10円玉に使われているよね。あれ、おじいちゃん、あそこに見える動物はなに？

おぉ、あれはカモシカじゃ！日本特有の動物で国の文化財の特別天然記念物なんじゃよ。

えーっ！　動物なのに文化財なの？　私、初めて見た！

カモシカは、れっきとした文化財じゃよ。日本では他にトキやオオサンショウウオも特別天然記念物になっているんじゃ。

トロッコ列車に乗れて、カモシカも見られて足尾に遊びに来てよかった!!

終点の大間々駅に着いたら、名物のひもかわうどんを食べようかの。

やったー!!　楽しみ！

名前に「シカ」と付きますが、実はウシやヤギの仲間（ウシ科）です

※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

日光旬のレシピ 55

にんじんと切昆布の明太子炒め

　にんじんは、オレンジ色の鮮やかなものを選びましょう。オレンジ色が濃いにんじんは、β - カロテンが豊富です。β - カロテンは脂溶性ビタミンなので、油で炒めることで、より吸収率がアップします。
　また、葉の付いていた部分が小さいほど硬い芯の部分が細く、柔らかい証拠です。
冷蔵庫は乾燥しているので、ポリ袋に入れて保存します。ただし、水気がつくと傷んでしまうため、水滴はよく拭き取りましょう。

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「にんじん」

◉材料／4人分

にんじん…2本、乾燥切昆布…10g、辛子明太子…1本、サラダ油…大さじ1、酒…大さじ1、しょうゆ…適量

◉作り方

①にんじんは皮をむき、せん切りにする。
②乾燥切昆布は水で戻し、よく洗う。洗ったら、よく水気を切っておく。
③フライパンにサラダ油を熱し、①、②をしんなりするまで炒める。
④辛子明太子は薄皮に切り込みをいれて身を取りだし、③に加えてほぐす。明太子の色が変わったら酒としょうゆを加えてさっと炒め合わせたら出来上がり。

◉ポイント

　風味を失わないよう、辛子明太子を加えてからは炒めすぎないようにしてください。

◉今回のレシピは

・51kcal（1人分）
・たんぱく質…2.1g
・脂質…1.3g
・塩分…0.9g