

みんなを乗せて走り！ 第4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

今回は6月号に続き、今市地域内を運行する市営バスを紹介します。運賃は150円〜770円です。いずれの路線も沿線には学校や駅があり、生活にかかせない路線です。駅や市役所から各地区へ、みんなを乗せて走ります!!

市営バス⑦ 大渡線

日光市役所前から、東武下今市駅、JR今市駅を経由し、大渡を結ぶ路線です。1日4往復。

市営バス⑧ 温泉線

日光市役所前から、東武下今市駅、JR今市駅を経由し、かたくりの湯を結ぶ路線です。1日4往復半。

市営バス⑨ 下小林線

下小林から大室、今市中学校前を経由し、今市車庫を結ぶ路線です。1日8往復。

市営バス⑩ 今中・市営住宅線

今市第二小学校から今市中学校

市営バス⑫ 下今市線

下今市駅から今市第二小学校、市営松原住宅を経由し、JR日光駅を結ぶ路線です。1日7往復。

※時刻表は市ホームページでダウンロード可。また、問合先、各行政センターなどでも配布しています。インターネットで経路・運賃・時刻表検索も可能です。Googleマップでも検索できます



地域おこし協力隊通信

第54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
日光彫普及促進担当
地域おこし協力隊
いしかわみよこ
石川美弥子 隊員

こんにちは。地域おこし協力隊、日光彫普及促進担当の石川です。早いもので日光に移住して3年がたちました。

昨年度、日光彫の彫りを学ぶ後継者育成講座を修了し、今年度から漆塗りを学んでいます。漆の製品は以前から興味を持ち愛用していました

が、自分で作ってみると、その難しさや手間の多さに驚いています。この経験から、寿命の短い安価な製品よりも、丁寧に手間をかけて作られた環境にも優しい製品を使っていきたいという気持ちが強まりました。

全国的に昔ながらの手仕事や古き良きものを見直す機運が高まっているように、日光彫も漆塗りを増やしていこうという意識に変化してきています。日光の漆塗りの文化を支える一助となるよう、しっかりと学んでいきたいと思っています。

また、今年度は新型コロナウイルスの影響で、7月に予定していた「日光てしごと市」を中止し、代わりに

二つの取り組みを実施しました。一つは出店予定だった作家の方々に紹介するインタビュー企画で、こちらは現在もSNSやホームページを通じて順次発信中です。

もう一つは日光彫や陶器などの作家22名の作品を掲載したWEBカタログの制作です。作品や活動の様子などを通じて、多くの人にもっと身近に感じていただければと思います。企画しました。外出が難しい中でも気軽にたくさんの方々の工芸が楽しめるコンテンツです。ぜひご覧になってください!



「インタビュー」企画 QRコード



カタログ表紙



「日光てしごと市 Webカタログ」QRコード(ページの公開は12月末まで)



そつなんだね。私、この前
牧場でお馬さんを見たよ。と

野にたたくむ神様や仏様のこ
とじゃ。はなちゃんの通学路
にあるお地藏様も野仏じゃよ。



野仏ってなあに？

馬頭観音は豊作や馬の健康な
ど、人々の願いをかなえてく
れるという仏様で、この小指の観
音様は栃木県内でいちばん古い野
仏といわれているんじゃ。



馬頭観音って何なの？

今日はここ栗山地域日向の
小指にある馬頭観音を案内し
てあげるよ。ほら、あそこに見え
てきたのがそつじゃよ。



大造じいちゃん、今日はどん
な文化財を見せてくれるの？



約 600 年前からあると
伝えられる馬頭観音



やったー！ 大造じいちゃん
ありがとう♪



ところで、はなちゃん。栗山
地域は温泉とおいしいソバが
有名じゃ。これから行ってみよう。



へえーそつなんだ。お馬さん
と一緒に暮らせるなんて楽し
そうだね。



昔は人々の生活にとって馬は
とても大切な動物で、農家で
は家の中に馬の部屋をつくり家族
と一緒に暮らしたんじゃ。

てもかわい目をしていたんだよ。

第8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

「小指 馬頭観音(有形民俗
文化財)」



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：JA かみつが日光女性会

日光旬のレシピ 56



長ネギのグラタン

1年中手に入り、薬味や付け合わせとしても欠かすことができない長ネギは、冬が旬の食材です。根元に近い白い部分には甘みがあり、反対側の緑色が濃い方に行くほど辛みが強くなっていきます。

また、切り方によって味わいに変化します。例えば、繊維に沿って「縦」に切ると甘みが出る一方、繊維を断って「横」に切ると、辛みや香りが引き立つので、料理によって使い

今月の注目食材は「長ネギ」

分けると良いでしょう。

なお、冷凍保存する際には、お好みの長さにカットし、1個ずつラップに包んでから冷凍用保存袋に入れて冷凍すると良いでしょう。

◎材料／4人分

長ネギ…2本、ベーコン…4枚、油…少々、バター…20g、薄力粉…大さじ2、牛乳150ml、ローリエ…1枚(なくてもOK)、みそ…小さじ2、砂糖…小さじ1、とろけるチーズ…4枚

◎作り方

- ①長ネギ、ベーコンともに2cm幅に切る。
- ②フライパンで油を熱し、長ネギを中火で少し焦げ目がつく程度に焼く。テフロン加工のフライパンなら油を使用しないで焼く。
- ③②にベーコンを入れて軽く炒め、バターを入れて溶かし、薄力粉を

- ④③に牛乳、ローリエ、みそ、砂糖を入れて焦げないようによく混ぜながらとろみをつける。
- ⑤耐熱皿に④を入れチーズをのせてオーブントースターで10～15分、焼き色がつくまで焼いたら出来上がり。

◎ポイント

みその風味と長ネギがよく合います。みその塩味だけでは足りない場合、塩で味を調整してください。砂糖を加えることで、味がマイルドになります。

◎今回のレシピは

- ・222kcal (1人分)
- ・たんぱく質…8.6g
- ・脂質…16.3g
- ・塩分…1.3g

