

消費生活

情報コーナー 第5回(隔月)

くわしくは 生活安全課 生活安全係 ☎(21)5112

最近こんなトラブル増えています。あなたは大丈夫ですか？

不用品買取業者とのトラブル

「着なくなった洋服を買い取る」などといった業者が訪問し、貴金属を出すように要求され、安い金額で貴金属を買い取られたというトラブルが発生しています。

購入業者は消費者が事前に承諾した買取対象以外の物品について売却を求めるとはできません。当初と違う貴金属の買い取りを求めてきたらきつぱりと断りましょう。

排水管の高圧洗浄のトラブル

低価格のチラシを見て、排水管の高圧洗浄を依頼したら、高額な費用を請求されたというトラブルが発生しています。

チラシに表示してある金額が排水管の一部分の費用であるなどの条件が小さな文字で記載されていること

があります。「安い！」と安易に依頼するのではなく、チラシをよく読み、冷静に判断してから依頼するようしましょう。

また、業者からさらなる点検などの契約を勧められることもあります。必要がない契約は「いい契約はいいりません」ときつぱり断りましょう。



訪問販売などで困った場合には、**日光市消費生活センター**(☎22)4743へご相談ください。

専門の相談員が無料で対応します。
開所日：月曜～土曜日 ※日曜
日・祝日：年末年始休み
受付時間：午前10時～午後4時
場所：シヨップینگプラザ日光
 (かましん今市店) 4階

地域おこし協力隊通信 第55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
 栗山地域担当
 地域おこし協力隊
 ひまの 正野 みふ 隊員

皆さんこんにちは！ 栗山地域担当の正野です。7月に育休から復帰し、毎日ドタバタな日々を過ごしていますが、周りの方々に助けていただきながら楽しく生活しています。

現在、地域の女性たちとチームを作り、一緒に日光産シカ革を使った製品作りの活動をしています。今回は今年度から新しく始めた事業について紹介します。

市内の社会人を対象に、サークル活動を利用した出会いの場を提供するために「**類友サークル**」という事業を立ち上げました。活動を通して交友関係を広げてもよし、今後の生活を共に過ごすパートナーを見つけよう、といった事業です。来年度以降のイベントなどの開催目標に、現在、会員を募集している段階です。

今後の予定は「体を動かすことが好きだから、トレッキングのようなイベントに参加したい」といった方を対象にした、初心者向けのトレッ

キングイイベントを企画する予定です。同じ趣味を持つもの同士、話が合うこともあるでしょうし、ぜひ、この出会いをきっかけに、自分と合う人を見つけていただきたいと思います。

気になる点や、ご不明な点があればお気軽にお問い合わせください。「日光市内在住または勤務の20歳以上の独身」の方、入会申し込みを心よりお待ちしております!!



類友サークル
 ホームページ
 QRコード

- STEP 01 申込み**
電話、FAX、または専用ホームページから登録
- STEP 02 アンケート**
趣味趣向をお伺いし、情報を集めます
- STEP 03 マッチング**
アンケートをもとに、イベントを開催します

入会の流れ

そっじやな。機械なんかまだない時代じゃから、基本的に人力じゃな。その後、徐々に採れる量は減っていったが、明治時代に民営化すると新しい鉱脈(岩石の割れ目や地層を、銅などの鉱物

昔は人が掘ってたんだよな？

いかにも。これからトロッコに乗って足尾銅山の歴史を勉強じゃ。鉱山と聞くと最近のものと思うじゃろうが、実は江戸時代から掘られているんじゃ。慶長15年(1610年)に発見されたといわれる足尾銅山は、江戸幕府の管理のもと多いときには1、500トンを超える銅を掘ったんじゃ。

大造じいちゃん。これ、足尾銅山観光って書いてあるよ。

今日は国指定の史跡、「足尾銅山跡 通洞坑」に来ておるぞ。

第9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

「足尾銅山跡 通洞坑(史跡)」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。



トロッコで坑内観光する様子

よかったー!

ちなみに、江戸時代には足尾銅山で銅銭、つまりお金も造って(鑄造)、それをモデルにした最中のお菓子もあるんじゃよ。この後食へに行こうかの。

すごい!!

が満たしている部分が見つかつたんじゃ。機械や技術の進歩により年間15、000トンもの銅を生産し「東洋一の銅鉱山」といわれたこともあつたそうじゃ。

～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

今月の注目食材は「ニラ」

日光旬の57レシピ



ニラの重ね蒸し

栃木県のニラの生産量は、高知県に次ぐ全国2位であることをご存じですか。

ニラは一年中出回りますが、旬の美味しい季節は冬から春です。

おいしいニラを見分けるには、葉先までピンとしていて、ハリとツヤがあるものを選びましょう。葉の色が鮮やかで、葉の幅が広く肉厚のものが新鮮といわれています。

冷蔵庫で保存する際には、キッチン

ンペーパーで包んでからラップでくるみ、冷蔵庫の野菜室で保存します(可能な場合は立てた状態で)。冷蔵庫に入れてから4～5日以内を目安に、早めに使いきりましょう。

◎材料／5人分

豚肉(ばら薄切り)…300g、塩…小さじ1/2、こしょう…少々、小麦粉…大さじ1、ニラ…1束、白菜…1/4個、サラダ油…適量、酒…1/2カップ、しょうゆ…大さじ1、ごま油…大さじ1/2

◎作り方

- ①豚肉を広げて塩、こしょう、小麦粉をふっておく。
- ②ニラは4～5cmの長さに切り、白菜は1cmのざく切りにする。
- ③フライパンにサラダ油をうすく塗り、広げた豚肉、白菜、ニラの順にのせ、これを2～3回繰り返す。

- ④③に酒、しょうゆ、ごま油をふり、ふたをして中火で10～15分、豚肉に火が通るまで蒸し焼きにしたら出来上がり。

◎ポイント

フライパンで蒸し焼きにする際は、焼き過ぎて肉が固くならないよう、弱火でじっくり火を入れると良いでしょう。

◎今回のレシピは

- ・323kcal (1人分)
- ・たんぱく質…9.7g
- ・脂質…26.0g
- ・塩分…1.6g

