

みんなを乗せて走れ！ 第5回(番外編) 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

今回は番外編。市内を走る第三セクター鉄道を紹介しします。第二セクター鉄道とは、民間企業と行政が協力して運営する鉄道会社です。市内では、わたらせ渓谷鉄道と野岩鉄道が運行しています。

〇わたらせ渓谷鉄道

足尾地域と群馬県みどり市、桐生市を結ぶ44・1km(片道約1時間30分)の路線です。元は、足尾銅山で産出された銅を輸送するために敷設された鉄道です。大正3年に桐生と間藤駅間が開通、大正7年に国有化され、国鉄民営化後の昭和63年に第三セクター鉄道となりました。

開通当時は、長いトンネル・橋を造ることが技術的に難しく、渡良瀬川に沿って線路が敷かれたため、現在も車窓からは美しい渓谷を眺めることができます。
※各駅イルミネー



車両と「わ鉄のわっしー」

〇野岩鉄道

藤原地域と福島県南会津町を結ぶ30・7km(片道約40分)の路線です。昭和61年に沿線住民の生活路線、観光客の観光路線として営業を開始しました。「野岩」は旧国名の下野国・岩代国(現在の福島県西部)にちなんで名付けられました。第三セクターとしては初めての電化線として、東武鉄道線との相互直通運転を行っています。

沿線には川治・湯西川・塩原と有数の温泉地があり、その他にハイキングや森林浴、紅葉狩り、スノーパークティビティなど四季折々の風情も楽しむことができます。
※乗車すると賞品が当たる冬キャンペーンを3月5日(金)まで実施



雪景色の中の野岩鉄道

～公共交通機関を利用するときは、新型コロナウイルス感染拡大防止を心掛けましょう～

地域おこし 協力隊通信 第56回

番外編「集落支援員」について

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎(21)5147

市は、今年度から栗山地域に集落支援員を配置して地域支援を行っています。集落支援員とは、地域の実情に詳しく、集落対策の推進に関してノウハウ・知見を有した人材に、集落の「目配り役」となってもらう国の取り組みです。

今回は、栗山地域集落支援員の伴康次さんが活動の一部を紹介します。
……
こんにちは。栗山地域集落支援員の伴です。「住民同士の助け合いで、困りごとを解決する仕組みづくり」に取り組んでいます。

今年度は、地域の困りごとのひとつとして「スーパーなどのお買い物」をテーマに、上栗山自治会の協力ののもと、買い物送迎ボランティアの試験運用を行いました。具体的には、集落支援員が、買い物に行きたい方と送迎ができる自治会有志との仲介役となり、無償で買い物送迎をしていただくものです。

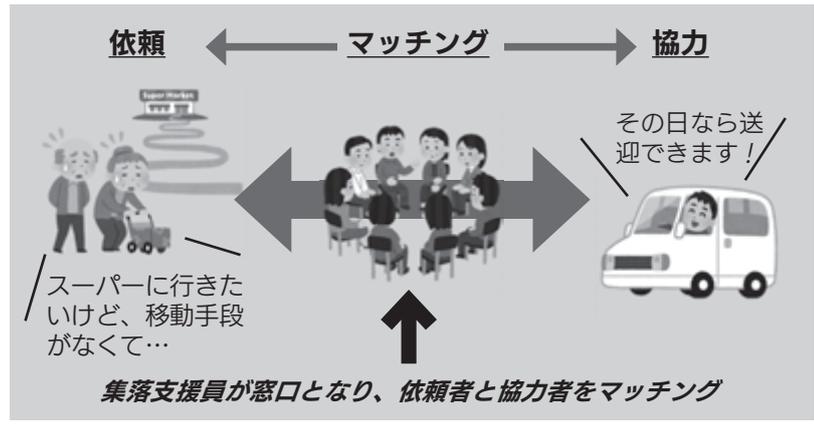
この成果や課題については、今後、



今月のリポーター
栗山地域集落支援員 伴 康次 氏

各地域に情報提供しますので、買い物送迎に限らず、地域内での助け合いの機運がさらに高まるきっかけになればと思っています。

買い物送迎のイメージ…





あそこは私が若かりし時発掘



だ！ 何でここにこの？
歴史民俗資料館の館長さん

遺跡とは、過去の人間の活動の跡が残されている場所です。具体的には過去の建物や土器や石器などが残されている場所です。埋蔵文化財とは、文化財が土地に埋もれている状態のことです。



遺跡って？ 埋蔵文化財って何のこと？



あの場所は仲内遺跡という埋蔵文化財なのじゃよ。



川の前この雪のすべり台で、みんな楽しそうに遊んでいるね。



「湯西川水の郷」じゃ。

第10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

「仲内遺跡 埋蔵文化財」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。



歴史民俗資料館に展示している縄文土器など



やったー！



湯西川名物の「ばんだい餅」じゃ。



へえー。また資料館に遊びに行きたくなったね。



こんにちは。あの遺跡からは「ヒスイ」やたくさんさんの「縄文土器」が見つかり、現在、歴史民俗資料館の2階に展示しています。

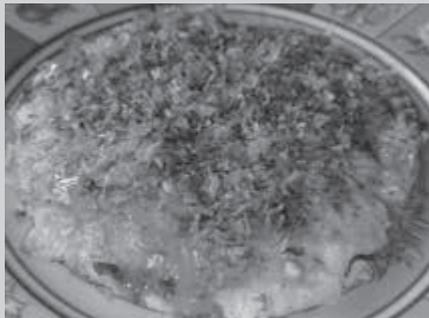
調査した遺跡で、今日一緒に働いている仲間説明に来たのです。

※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
※今年の湯西川温泉かまくら祭は中止となりました

提供：JAかみつが日光女性会

今月の注目食材は「白菜」

日光旬のレシピ 58



白菜のお好み焼き

白菜は、冬が旬でいろいろな食材との相性も良い淡色野菜。白い葉の部分に、張りつつやがあるものを選びましょう。丸ごと白菜を選ぶ際には、根に近い部分が豊かに太っていて、持ってみてずっしりと重みのある、巻きの堅いものを選びましょう。

●材料／5人分

白菜…1/4(中サイズ)、水…50cc、

ニラ(またはネギ)…50g、長芋…1本(すりおろし1カップ分)、小麦粉…1カップ、卵…1個、和風だし(顆粒)…小さじ2、とろけるチーズ…適量、サラダ油…1枚につき大きじ1程度、豚バラ肉…5枚、ソース・青のり・かつお節・紅しょうが…適量

●作り方

- ①白菜は3cm程度の長さのせん切りにし、50ccの水を入れてふたをし1分程度弱火で煮る(煮た水は捨てないでそのまま使う)。
- ②ニラは2cm程度の長さ切っておく。
- ③長芋はすりおろしておく。
- ④ボウルに小麦粉、卵、和風だしを入れよく混ぜたら①②③と、とろけるチーズを入れさくっと混ぜておく。
- ⑤フライパンを熱し油をしき④をお

- たま2杯ぐらい入れて、上に豚バラ肉をのせて弱火で5分程度焼く。
- ⑥裏返してさらに5分程度弱火で焼く。
- ⑦ソース、青のり、かつお節、紅しょうがなどはお好みでかけて出来上がり。

●ポイント

白菜を煮た水分で作るお好み焼きです。たっぷり白菜を使うことで旨味が出ておいしくできます。

●今回のレシピは

- ・458kcal(1人分)
- ・たんぱく質…11.4g
- ・脂質…26.4g
- ・塩分…0.8g

