

# みんなを乗せて走れ！ 日光市営の公共交通

第6回(隔月)

くわしくは 生活安全課 交通対策係 ☎0288(21)5151

**4月1日、日光市営バスの一部ダイヤ改正と停留所の新設を行います**

## ①小百線

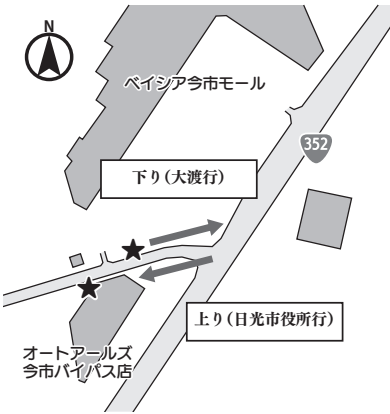
穴沢7時50分発日光市役所行きが5分早まります。全ての停留所で5分早くなります(上り1便目のみの変更です)。

	現行	4月1日から
穴沢	7:50	7:45
大谷向	8:01	7:56
JR今市駅	8:06	8:01
東武下今市駅	8:10	8:05
日光市役所前	8:18	8:13

## ②大渡線

後新田く今市自動車教習所前間に「ベイシア今市モール前」停留所を新設します。

※大渡線は大渡くJR今市駅・東武下今市駅く日光市役所前を運行する路線です



ベイシア今市モール前停留所位置図

	上り(大渡→日光市役所行)			
	1便目	2便目	3便目	4便目
大渡	9:00	11:45	15:25	17:40
ベイシア今市モール前	9:13	11:58	15:38	17:53
日光市役所前	9:34	12:19	15:59	18:14
	下り(日光市役所→大渡行)			
	1便目	2便目	3便目	4便目
日光市役所前	8:26	11:11	14:51	17:06
ベイシア今市モール前	8:40	11:25	15:05	17:20
大渡	9:00	11:45	15:25	17:40

お出掛けの際は、感染症対策を忘れずに!!

# 地域おこし 協力隊通信

第58回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎0288(21)5147



今月のリポーター  
足尾地域担当  
地域おこし協力隊  
なかやま たかひと  
中山 貴仁 隊員

皆さんこんにちは！ 足尾地域おこし協力隊の中山です。

これまで4年間、日光市地域おこし協力隊として活動してきましたが、令和3年3月で協力隊を退任することとなりました。

最初の1〜2年目は足尾地域の皆さんに足尾銅山操業当時の生活の様子を伺い、それを冊子にまとめる活動を行いました。

3年目から地域住民の皆さんに話を聞いていく上で知った、足尾銅山での人々の生活や文化について、ガイドを通して観光客に伝える活動に取り組み、4年目の今年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により、観光ガイドを十分に行うことはできませんでしたが、足尾の観光整備を主なテーマ



足尾銅山観光でのガイドの様子

として、レンタサイクル利用促進のためのポスター・チラシの作成や、足尾地域内に19カ所ある観光看板に貼り付けたQRコードを使ったピンゴ企画などを行いました。昨年月平均30名の方にQRコードを利用していただき、地域の周遊性向上に役立てることができました(QRコードの取り組みについては令和2年広報9月号で詳しく紹介しています)。

地域の方に直接お話をお聞きして、足尾の生活史を知ることができたのはとても貴重な経験でした。また、それを冊子という形で残すことができ良かったと感じています。退任に伴って、足尾からは離れてしまいますが、聞き取りやガイドで得た知識や経験を、これから何らかの形で足尾のために生かしていきたいと考えています。

最後に、私のことを温かく迎え入れてくださった地域の皆さんにはとても感謝しています。今までありがとうございました！

約250年前に植えられたといわれるこの桜も、今まで地

私の学校にも記念樹があって、先生やお友達みんなで大切にしているよ。

この桜は、その昔、地元の人々が香川県の金刀比羅宮へ参拝した記念に植えたといわれています。金刀比羅宮は、当時の人々にとって「一生に一度はお参りしたい」という憧れの場所だったのじゃ。

すーい！ 大きな桜の木だね。お花もとってもきれいな

ほら、見えてきたよ。あれが「猪倉のヤマザクラ」じゃ。

大造じいちゃん。今日見せてくれるすてきな文化財ってなあに？



猪倉地区の皆さんに愛され続けているヤマザクラ

やったー♪ 今から来年が楽しみだね。

それじゃあ、はなちゃん。来年はお弁当を持ってみんなで見に来ようかの。

この桜の木、いつまでも元気でいてほしいね。はな、来年もこの桜を見にきたいな。

元の人たちにとっても大切にされてきたのじゃ。

第12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  
☎0288-25-3200

「猪倉のヤマザクラ」



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

## 今月の注目食材は「キャベツ」

### 日光旬の60レシピ



#### もつ鍋風キャベツの味噌汁

春キャベツは、産地にもよりますが、主に3～5月ごろが旬といわれています。巻きがゆるやかなのが特徴で、球の中心に近い葉も緑色を帯びています。

キャベツを選ぶ際には、持ってみてずっしり重いものを選ぶと良いでしょう。

カットしてあるものはカット面を見て、芯が上まで伸びていないものを選びましょう。

#### ◎材料／4人分

豚バラ薄切り肉…200g、キャベツ…5～6枚(250g)、ニラ…1/2束(50g)、ニンニク…2かけ(20g)  
※ない場合はチューブで可、だし汁…3と1/2カップ、みそ…大さじ2、唐辛子またはラー油…適量、バター…お好みで

#### ◎作り方

- ①豚バラ肉、キャベツ、ニラは5cm程度に切る。
- ②ニンニクは1かけを4等分に切る。
- ③鍋にお湯を沸かし、豚バラ肉を入れて色が変わったらずルに上げて水気を切る。
- ④鍋にだし汁、キャベツとニンニクを入れてその上に豚バラ肉を広げ火にかけ、煮立ったら弱火で3～4分程度煮る。
- ⑤みそを溶き入れ、ニラを加えて弱

火で1～2分煮て火を止める。

⑥器に盛り、唐辛子かラー油を適量かけて出来上がり。お好みでバターを少しのせると、また違った風味が楽しめます。

#### ◎ポイント

旬の春キャベツは、やわらかく甘みがあるのが特徴なので、あまり火を通しすぎないように調理すると、しゃきしゃきとした食感と甘みが楽しめます。

#### ◎今回のレシピは

- ・268kcal (1人分)
- ・たんぱく質…9.3g
- ・脂質…21.7g
- ・塩分…1.2g

