

# みんなを乗せて走れ！ 第7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 ☎0288(2)5151

足尾地域を運行するバスとQRコード決済(PayPay)を案内します！

### ★利用できる路線

赤倉線・遠上線・足尾JＲ日光駅線

### ★利用の仕方

- ①乗車の際に整理券をお取りください
- ②車内にあるQRコードを読み取ってください
- ③整理券と運賃表示器を確認し、ご利用区間の運賃額を入力してください
- ④乗務員に、整理券とスマートフォンの画面を見せ、画面の支払いボタンを押してください

※整理券を取り忘れた場合は、乗務員に乗車地をお申し出ください。残金や通信環境によっては、利用できない場合がありますので、念のため現金も用意ください



※市営バスの時刻表は各行政センター・各地区センターで配布している他、市ホームページでもご確認できます



## 地域おこし協力隊通信

第60回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎0288(2)5147



今月のリポーター  
栗山地域担当  
地域おこし協力隊  
ひきの 正野 みふ 隊員

皆さんこんにちは！ 栗山地域おこし協力隊の正野です。主な活動として日光産シカ革を使った製品づくりおよびPRをしています。今回は、令和2年度に作成した製品についてご紹介します。



昨年度は、シカ革クラフト教室が思うように開催できませんでした。が、作品づくりに費やす時間を多く持つことができ、年度末に行った協力隊報告会展示では、多くのご意見をいただくことができました。「こんな製品があるといい」というアイデアをいただき、自分では思いつかなかったものづくりができた1年となりました。

現在、栗山地域の皆さんとグループを組み、意見交換をしながら製品づくりをしています。作成したシカ革製品が地域の特産品となるように、今後も技術の向上を図ってまいります。作品は随時、nikko\_deerというSNS(インスタグラム)にも掲載していきます。時間があるときに、ぜひご覧ください。





そんなに危ないところなの？  
 じゃあ滝つばまで行けないね。



わしも行ってみたいのじゃが、  
 鬼怒川を渡らなければならな  
 いし、行くまでの道が危険だと聞  
 いているから、行ってないのじゃ。



大造じいちゃん、行ったこと  
 があるの？



あれは「唐瀧」という滝じゃ  
 よ。あの滝の滝つばに「伽羅  
 瀧不動尊」があるのじゃ。あの不  
 動尊の周りには多くの石仏があつ  
 て、そこに行くまでもにも石の祠や  
 灯籠などがあるそうなんじゃ。



あ、水が流れてる！



今日は元の栗山庁舎の近く  
 に来ておるぞ。はなちゃん、  
 あの山の岩のところは何か見えな  
 いかね？

第14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

「伽羅瀧不動尊」



左のQRコード  
 から、所在地の  
 Google Mapが  
 閲覧できます。



ばろうさん ちゅうふく  
**馬老山の中腹にある唐瀧**



あたしサーモン大好き！  
 連れてって！



今も大切に思っているぞ。何  
 といつても市の文化財の  
 「史跡」に指定されているからな。  
 とこころではなちゃん、滝を見て  
 思い出したのじゃが、この先の  
 土呂部で「大滝日光サーモン」を  
 食べないかい？



ええ！獅子舞の格好をして  
 行っていたの？伽羅瀧不動  
 尊を大切に思っていたんだね。



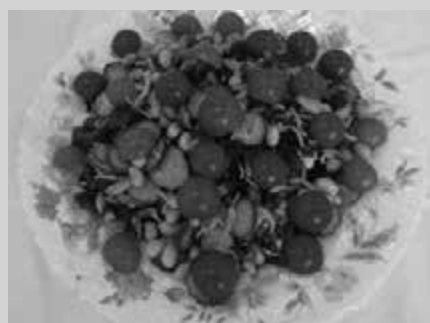
戦前までは、獅子舞を奉納し  
 ていたそうじゃよ。

※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

## 日光旬の62 レシピ

### 今月の注目食材は「きゅうり」



#### きゅうりとわかめの酢の物

一年を通しておいしく食べられる  
 きゅうりですが、春～夏が最も旬な  
 季節になります。

おいしいきゅうりは、太さが均一  
 で、切り口がみずみずしいもの。持っ  
 てみて、ずしりと重みがあり、色つ  
 やが良いものとされています。

また、イボのある品種の場合は、  
 イボがチクチクするくらいとがって  
 いるものが新鮮です。

#### ●材料／4人分

きゅうり…2本(200g)、塩…小さ  
 じ1/2、わかめ…100g、玉ねぎ…  
 50g、ミニトマト…4個、水煮大豆  
 …100g、しらす干し…大さじ2  
 〈A〉

酢…大さじ4、砂糖…大さじ2、水  
 …大さじ2、しょう油…大さじ1と  
 1/4、みりん…大さじ2、塩…少々、  
 しょうが(すりおろす)…小さじ1

#### ●作り方

- ①きゅうりは2mm厚さの輪切りにし、塩小さじ1/2をまぶす。わかめは洗って水けを切り、食べやすい長さに切る。玉ねぎは薄くスライスする。ミニトマトは半分に切る。水煮大豆は湯通しをする。
- ②ボウルに〈A〉の調味料を混ぜ合わせ、きゅうり、わかめ、玉ねぎ、

水煮大豆、しらす干しを加えてあ  
 える。

- ③器に盛り半分に切ったミニトマトと、しょうがをひとつまみのせる。

#### ●ポイント

酢に含まれる酢酸には脂肪を燃焼  
 させる働きがあり、血中の中性脂肪  
 を減少させ、高脂血症や動脈硬化な  
 どのリスクを低下させます。一度に  
 たくさん取るよりも、毎日少しずつ  
 取ると効果的です。

#### ●今回のレシピは

- ・104kcal (1人分)
- ・たんぱく質…5.8g
- ・脂質…1.9g
- ・塩分…1.6g

