

消費生活

情報コーナー 第8回(隔月)

くわしくは 生活安全課 生活安全係 ☎0288(21)5112

スマートフォンを利用した決済サービスについて

「○○Pay (ペイ)」などという名前前で、スマートフォンを使った決済サービスを利用できる店舗が日光市内でも増えてきました。ポイントが付くなど、お得で便利なイメージがありますが、使用するにあたり注意も必要です。



支払い方法は2種類あります

●タッチ(非接触)型

スマートフォンに口座情報やクレジットカード情報をあらかじめ登録し、店舗でICチップが組み込まれたスマートフォンを機械で読み込んで支払う。

●コード型

決済アプリのバーコードやQRコードを機械で読み取り、あらかじめ登録したクレジットカードや預金口座、またはチャージしたお金から支払う。

使用する際に、知っておくべきこと

- ・スマートフォンを紛失してしまつたときに備えて、利用停止方法を事前に確認しておきましょう。スマートフォンを紛失してしまった際には、スマートフォンの通信回線を止めても、決済アプリを使用できることがあるので、すぐにアプリ運営会社や登録したクレジットカード会社と連絡しましょう。
- ・スマートフォンやアプリにはロック機能を設定しましょう。
- ・決済額はその場で必ず確認しましょう。
- ・クレジットカードの利用明細はこまめに確認しましょう。
- ・災害などが起きて停電になると、キャッシュレス決済は使うことができなくなります。いざというときのため、一定額の現金は用意しておきましょう。

地域おこし協力隊通信

第61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
小来川地区担当
地域おこし協力隊
かみよしほら まき
上吉原 麻紀 隊員

皆さんこんにちは！ 小来川地区地域おこし協力隊の上吉原です。小来川での活動も5年目となり、活動開始からの日々を思い出しながら生活しています。

昨年度までの活動テーマとして「ふれあいの郷小来川の活用」と「自作広報紙およびホームページやSNSを利用した情報発信」の二つを大きな軸として活動してきました。

ふれあいの郷小来川については駅前子スペースや案内所など、地区内外からの利用者も増え認知度も上がり、一定の成果を感じていたところでした。

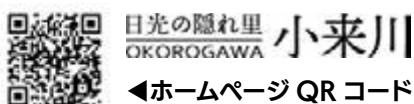
しかしながら、私事ではありますが7月から産休に入ることとなり、活動場所を小来川



現在の活動拠点



▲ホームページに掲載したイラスト



日光の隠れ里 OKOROGAWA 小来川

▲ホームページ QR コード

地区センターへと移転したため、駅前子スペースと案内所はいったん閉鎖させていただくことになりました。いつもご利用いただいていた皆さんをはじめ、ご利用を楽しみにしていただいていた方々にはご迷惑をお掛けし大変申し訳ございません。

活動場所は変わりましたが、引き続き情報発信は続けてまいります。

来年の夏には元気に復帰し残りの活動期間を全うする予定です。皆さんのご理解とご支援をよろしくお願いいたします！

第15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

「日光杉並木街道附並木寄進碑」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。

へえ、すごいねえ。
ここは、杉並木を守るために自動車の通行を止め、杉の根がのびやすいように、土でできた道に工事したんじやよ。杉並木が

よく知っておるのう。世界で一番長い並木道として載っているぞ。文化財としても国の特別史跡(歴史上、価値のある場所)と特別天然記念物(保存の価値のある植物)の二重指定を受けているんじやよ。この二重指定を受けている文化財は、日本でここだけなんじや。

はなちゃん、今日の文化財は、日光杉並木街道じや。ウオーキングにも最適な杉並木公園横の並木に来ておるぞ。前に来た歴史民俗資料館とか、今市瀧尾神社の近くだね。日光杉並木はギネスブックにも載ってるんだよね? 大造じいちゃん。



江戸時代の様子分かる杉並木

※文化財の名前は、「日光杉並木街道と、杉並木を植えて東照宮に贈ったことを記した石碑」という意味で、市内4カ所に石碑があります



やったー!!

そうじやのう。この道を歩いて行くと、二宮尊徳の報徳仕法という事業で建てられた、報徳仕法農家という家を復元したおそば屋さんがあるんじや。今日のお昼はおそばにしようかの。



気持ちいいね。

植えられた江戸時代のように、杉並木の中を歩ける場所なんじや。杉並木の中は涼しくて、風が

～新型コロナウイルス感染拡大防止のため、3密を選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「トマト」

日光旬の63レシピ



イタリアン風ピラフ

トマトにはリコピンと呼ばれるカロテノイドの一種が豊富に含まれています。リコピンは細胞の酸化を抑制する働きのある成分として知られており、老化防止や生活習慣病の予防、動脈硬化の予防などに効果があるとされています。

その他にも、β-カロテンやビタミンC、カリウムなどを多く含んでいます。

●材料 / 4人分

米…2合、トマト(皮付きのまま丸ごと冷凍)…1個、ベーコン(スライス)…2枚、むきえび…150g、玉ねぎ(みじん切り)…1と1/2個、にんにく(みじん切り)…1片、塩…小さじ1/3、こしょう…少々、パセリ…適量

〈A〉オリーブ油…大さじ1/2、固形コンソメ…1と1/2個

●作り方

- ①米はといで普通の水加減で、30分ほど吸水させる。
- ②トマトは凍ったまま流水に当てて皮をむく。ベーコンは1cm幅に切る。
- ③むきえびは背わたを取り除き、塩(分量外)でもんで水で流し、ペーパータオルで水気を取り、塩・こしょうをもみ込み下味をつける。

- ④①から水1/4カップ分すくって捨てる。〈A〉を加えて軽く混ぜ合わせ、②のベーコン、③、玉ねぎ、にんにくを米の上にのせる。
- ⑤④の中央に、②のトマトを米に少し埋め込むようにのせ、普通に炊飯し、炊き上がったたらトマトを崩すように混ぜ合わせ、器に盛り、パセリを散らしたら出来上がり。

●ポイント

トマトがたくさんあるとき、丸ごと冷凍したり、カットして冷凍したりしておく調理するときすぐに使えます。解凍なしで使えるのでとても便利です。

●今回のレシピは

- ・378kcal (1人分)
- ・たんぱく質…13.7g
- ・脂質…5.4g
- ・塩分…1.5g

