

みんなを乗せて走れ！ 日光市営の公共交通

第8回(隔月)

くわしくは 生活安全課 交通対策係 ☎0288(21)5151

8月1日、日光市営バス(下今市線)のダイヤ改正を行います。

下今市線は東武下今市駅から市営松原住宅・所野第二団地を経由し、JR日光駅を結ぶ路線です。

今回、8月1日(日)から、東武鉄道やJRの各駅での乗り継ぎを向上し、利用者の利便性を図るため、次の便について、時刻の変更を行います。

※日光市営バスの時刻表・路線図は、生活安全課、各行政センター・各地区センターで配布している他、市ホームページからも確認ができます



▲市ホームページ QRコード



上り 下今市駅⇒JR日光駅 (1・2便目は変更なし)

	1便目	2便目	3便目	4便目	5便目	6便目	7便目
東武下今市駅発	7:20	8:44	10:40	13:05	14:25	15:50	17:30
JR日光駅着	7:50	9:14	11:10	13:35	14:55	16:20	18:00

下り JR日光駅⇒下今市駅 (1・4便目は変更なし)

	1便目	2便目	3便目	4便目	5便目	6便目	7便目
JR日光駅発	8:12	9:35	11:35	13:40	15:05	16:35	18:35
東武下今市駅着	8:42	10:05	12:05	14:10	15:35	17:05	19:05

※下今市駅からは、次のバスでイオン今市まで乗り継ぎが可能です

東武下今市駅発 イオン今市行	—	10:14	12:14	14:40	15:45	17:59	—
-------------------	---	-------	-------	-------	-------	-------	---

一部のダイヤを省略しています。詳しくは日光交通ダイヤル営業所へ(☎0288-77-2685)



地域おこし 協力隊通信

第62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
日光影普及促進担当
地域おこし協力隊
いしかわ みやこ
石川 美弥子 隊員

日光影普及促進担当の石川です。早いもので日光に移住して4年、協力隊としての最終年度となりました。日光影の若手職人たちとともに平成30年から始めたクラフトイベント「日光てしごと市」も、今年はコロナ禍のため規模を縮小しますが、安全に開催できるよう準備を進めています。協力隊として関わるのは今年で最後ですが、日光影のPRのため来年以降もイベントは継続予定ですので、日光影やものづくりの作り手への応援をどうぞよろしくお願いいたします。

また、イベント情報だけでなく日光のものづくりや文化を発信しようと、YouTubeチャンネルを立ち上げました。年間を通じて、日光の風景とともにさまざまな作家や活動を行っている方を紹介する予定です。技術習得の面では、2年目となる漆塗り講座を引き続き受講して基礎を学んでいます。彫りも漆塗りもま

だまだ未熟ではありますが、少しずつ身に付け、製作の量を増やしていきたいようになります。任期終了後も日光に住み日光影に関わる仕事をしていく予定ですが、残り期間の7カ月で、できる限りの活動をしていきますので、引き続きよろしくお願いたします。 ※日光てしごと市を7月31日(土)、8月1日(日)に開催します。詳しくは専用ホームページをご覧ください



▲YouTube 動画のイメージ



◀ YouTube チャンネル QRコード



◀ てしごと市 ホームページ QRコード

し、江戸時代、8代將軍徳川吉宗
 室町時代とも言われているが、はつきりしないんじゃないか。しかも、追分街道と例幣使街道の分かれ道にたぞ。この先も杉並木街道が続くんじや。

大造じいちゃん、あそこに大きなお地蔵さんがあるよ。

あれは、「石造 地蔵菩薩坐像」といんじゃない。市指定の文化財で、日光街道と例幣使街道の追分(道)が分かれる所にあるから、「追分地蔵」と言われているのじや。

とても大きなお地蔵さんだね。

そうじやのう。高さが2・9m、そのうち頭の長さは70cmもあるのじや。

いつ頃つくられたの？



今も旅人をそっと見守る追分地蔵

お線香といえは、杉線香は日光の名産品じや。お線香をあげて、お参りしていこうかのう。

おじいちゃん、お地蔵さんにお線香あげていこう！

そうじやな。だから地元の人たちにも愛されているんじゃない。

そんな昔からこの町を見守っていたんだね。

が日光に来たときにはすでに祀られていたという記録はあるんじゃない。

～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～

第16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

「石造 地蔵菩薩坐像」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。

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「サヤインゲン」

日光旬の64レシピ



サヤインゲンのつくだ煮

サヤインゲンは、6月～9月ごろが旬とされています。おいしいサヤインゲンは太さが均一で豆の形がはつきり浮き出しておらず、色鮮やかなものを選びましょう。

緑黄色野菜に分類されており、ミネラル類やビタミン類を豊富に含んでいます。

●材料／4人分

サヤインゲン…500g
 赤トウガラシ…適量(輪切り)

〈調味料〉

みりん…1/3カップ
 しょう油…1/5カップ
 酒…1/4カップ

●作り方

- ①サヤインゲンのへたを取る。
- ②鍋にサヤインゲンと調味料、赤トウガラシを入れて火にかける。
- ③煮立ったら弱火にし、落としぶたをする。
- ④じっくり煮つめ、汁気が少なくなったら出来上がり。

●ポイント

煮つめる際、火加減や焦げ付きに注意しましょう。

●今回のレシピは

- ・89kcal (1人分)
- ・たんぱく質…3.1g
- ・脂質…0.1g
- ・塩分…1.7g

