

みんなを乗せて走れ！ 第9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(21)5151

市営バスの乗り方について

普段から公共交通を利用することで、いざという時や、旅行などでも安心して利用することができます。
また、運転に不安を感じたら、免許証の自主返納もご検討いただき、公共交通機関をご利用ください。

①最寄りの停留所を知る

日光市内には、日光市営バスだけでなく、他市(町)営バス、民間路線バスなどが運行しています。

②行き先・時刻を確認する

多くのバスは、インターネットで時刻や運賃を確認することができます。また、運行事業者へお問い合わせいただくことも可能です。日光市営バスの時刻表は、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ます。



市ホームページ
市営バス時刻表

③停留所でバスを待ち、バスに乗る

乗車時、忘れずに整理券をお取りください。



④目的地で降りる

目的の停留所が近づいたら、お近くの降車ボタンを押してください。整理券の番号とバス前方の運賃表示器を確認し、運賃と整理券を運賃箱へ入れて降りてください。



多くのバスが、現金のみとなりますので小銭をご用意ください。



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64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
三依地区担当
地域おこし協力隊
たなべのりひさ
田邊 宜久 隊員

皆さんこんにちは！ 三依地区地域おこし協力隊の田邊です。

早いもので、三依に移住して3年目になりました。三依の豊かな自然の中で、楽しく生活しています。

さて、私の活動ですが、昨年に引き続き、高齢者の居場所づくりとして「三依ミニグラウンドゴルフサロン」を生活支援業務として運営しています。サロンでは、感染症対策を取りながら、グラウンドゴルフなどのニュースポーツを参加者の皆さんと一緒に楽しんでいます。



新三依地区センターでの
ミニグラウンドゴルフサロン

また、情報発信業務として三依観光ウェブサイトを「ひいふうみより」を運営しています。三依に飛来した珍鳥「セグロカクコウ」の鳴き声を

掲載したときは、大きな反響をいただきました。

その他、今年の3月に三依地区にオープンした、日本初のテンカラ専用区釣り場「三依テンカラ専用C&R(キャッチアンドリリース)区間」の開設に協力しました。テンカラ専用区は多くのメディアに取り上げられ、地域活性化につながっています。今後は、協力隊活動と合わせて、三依への定住という最終的な目標のための準備を進めていきたいと考えています。三依を元気にするために頑張りますので、どうぞよろしくお願ひします！



日本初のテンカラ専用区

そつじや。このお地藏さんは、昔、清瀧神社の近くに祀られていたといわれており、その前で「日なたぼっこをしながら、しらみ(髪)の毛などに付く虫取りをしている人がいた」という言い伝えから、そつ呼ぶようになったそつじや。

しらみ地藏？

これは「石造地藏菩薩坐像」、皆には「しらみ地藏」と呼ばれている、日光市指定の文化財じや。

あ、かわいいお地藏さんがいるよ。

よく知ってるね。わしもこの紅葉は大好きじや。

大造じいちゃん、ここは紅葉もきれいなんだよね。

はなちゃん、今日は清瀧地区を歩いてみよう。ここが、清瀧寺という、昔からあるお寺じや。

第18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

「石造地藏菩薩坐像」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。



なで肩が特徴のお地藏さん

そのころにはお地藏さんの顔も紅葉で赤くなっているかも…。

紅葉のころにまた来よう。

ふーん。よく見るとやさしい顔をしているね。なんだか私も日なたぼっこしたくなっちゃった。

天正年間(1573年~1591年)という400年以上前に作られた、大切な資料なんじや。

お地藏さんはいつ作られたの？

～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

日光旬の66レシピ

今月の注目食材は「ジャガイモ」



ポテト入りチキンナゲット
 鶏むね肉のから揚げなどは、パサつき感がありますが、そこにジャガイモなどの具を入れると、ふんわり食感を楽しむことができます。

◎材料 / 4人分

鶏むね肉…300g、ジャガイモ中…4個、タマネギ中…1/2個、塩コショウ…少々、卵…1個、パン粉…1/4カップ、小麦粉…適量、揚げ油…適量

◎作り方

- ①鶏むね肉は皮と脂を除き、フードプロセッサーでミンチにする(鶏ひき肉でもOKです)。
- ②ジャガイモは皮を除いて千切りにし、タマネギはみじん切りにする。
- ③ボウルに①を入れ、塩コショウをしたらよく混ぜ、卵とパン粉を加えて、さらにこねる。
- ④③に②を加えてよく混ぜたら、

12等分し、丸型に形を整えて小麦粉をまぶし、170℃ぐらいの揚げ油で色よく揚げる。

◎ポイント

ジャガイモは切った後、水にさらさなくても大丈夫です。

◎今回のレシピは

- ・234kcal (1人分)
- ・たんぱく質…22.2g
- ・脂質…4.1g
- ・塩分…0.4g

