

消費生活

情報コーナー 第10回(隔月)

くわしくは 生活安全課 生活安全係 ☎0288(21)5112

令和4年4月1日から成人年齢が20歳から18歳に引き下げられます

18歳になったらできるようになること

- ・親の同意がなくても契約ができる(例：自分名義のクレジットカードが持てる、ローンが組めるなど)
- ・公認会計士などの国家資格がとれる
- ・民事訴訟が起こせる
- ・男女ともに18歳になったら親の承諾なしに結婚できる
- ・性別変更の申し立てが行える
- ・10年有効のパスポートが取れる

20歳にならないとできないこと

- ・「飲酒」・「たばこ」・「競馬」・「競輪」などのギャンブル

「親の同意なく契約ができる」「責任は本人が持つ」

未成年は法定代理人(親など)の同意

がないまま結んでしまった契約を取り消すことができますが、4月1日以降は成人年齢の引き下げに伴い、18歳以上の方の契約は取り消すことができなくなります。自分で責任を持つことになり、無理がないかよく考えてから契約しましょう。

困ったときは日光市消費生活センターへ

「脅されて、無理やり契約書に署名させられた」「身に覚えのない請求が届いた」など消費生活に関するトラブルがあった場合、日光市消費生活センター(☎0288(22)4743)または、消費者ホットライン(☎188(局番無し))へご相談ください。

日光市消費生活センターの開所日時：

月曜～土曜 午前10時～午後4時

※日曜日・祝日・年末年始は閉所

地域おこし協力隊通信

第65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
はしもと たけし
橋本 健史 隊員

はじめまして！ 地域おこし協力隊の橋本です。今年の4月から足尾地域の協力隊として活動しています。千葉県から移住してもう半年がたちました。日光市初の「観光」を活動のメインとする協力隊ということでしたが、新型コロナウイルス感染症の影響によってイベントなどが中止となり、当初、思い描いた理想的な活動はできておりません。

そこで、今年度は、足尾地域の情報発信力の強化を目指し、「ashio.town_building」と「SNS(Instagram、YouTube)」を開設しました。フォロワー数を1,000人にすることを目標に、随時、足尾地域の歴史ある場所・風景などの写



足尾の山に登った時の様子

真や、協力隊活動について発信していますので、ご覧ください。



ASHIO.TOWN.BUILDING
▲橋本隊員のInstagram QRコード

また、情報発信の一環として現在、「動画撮影と編集」を中心に活動しており、「足尾地域を全国の人に知っていただく」ために、地域の方々の協力をいただきながら、足尾に関するコンテンツを広く紹介しています。

就任1年目だから「知らない」「きかない」「やらない」のではなく、「足尾地域のために今できることは何なのか」を考え、日光市と足尾地域の発展に尽力していきますので、どうぞよろしくお願ひします。



子どもへの学習支援も行っています



うわー！ よかったね！

よ。

この文挾宿の郷倉は、幕末期に建てられたもので、建てられた後の飢饉では、貯めておいた作物をみんなで分け合っ助かったんじゃない。



えー！ おなかペコペコはイヤー！

郷倉というのは飢饉、つまり食べ物足りないときのために食糧倉庫として米・麦・粟・稗などを貯蔵しておったのじゃ。江戸時代には、長い間、雨が降り続いたり、逆に全然降らなかつたりして作物が育たず、たくさんの方が食糧がなくて亡くなることがあったんじゃないよ。



郷倉？

郷倉じゃよ。



はなちゃん、今日の文化財は日光市指定の有形文化財の文挾宿

第19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

「文挾宿郷倉」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。



文挾宿郷倉の外観



ほっほっほっ。今日は何を食べに行こうかのう。



ごはんの話をしていたら、お腹すいてきちゃった。



全体が栗材(栗の木)で建てられていたが、屋根は大正10年にトタン板に作り替えられておる。幕末期の民衆の共同扶助の思想、つまり助け合いながら生活していたことを表す建物で、旧日光領内に残っているのはこれだけだそうじゃ。今も文挾宿では倉庫として使いながら大切にしているんじゃないよ。

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「キノコ」

日光旬の67レシピ



キノコ入りシュウマイ

秋はキノコのおいしい季節です。添えたレタスとミニトマトでサッパリと味わってください。

●材料 / 4人分

エノキ茸…1袋200g、豚ひき肉…200g、玉ねぎ(みじん切り)…60g、にんじん(みじん切り)…60g、シ

ウマイの皮…2袋、レタス…葉4枚、ミニトマト…8個、
 〈A〉
 片栗粉…大さじ2、ごま油…小さじ2、しょう油…大さじ1と1/2、酒…大さじ1、砂糖…大さじ1、塩…少々、しょうが…1片(すりおろし)

●作り方

- ①エノキ茸は根元を切り落とし、1cm幅に切る。ボウルにエノキ茸、豚ひき肉、玉ねぎ、にんじん、〈A〉を入れ、よくもみ混ぜ、30等分に丸める。
- ②シュウマイの皮を5mm幅に切り、さらに縦に半分に切る。切った皮をバットに広げて肉を転がして、皮を全体にまぶしつける。

- ③蒸し器にオープンシートを敷き、水を入れ火にかけ蒸気が上がったから、②を入れ15分程蒸し、火を止めて10分程おく。
- ④レタスの葉を2cm幅に切り、皿に敷く。その上に③のシュウマイを並べて、ミニトマトを飾り、出来上がり。

●今回のレシピは

- ・348kcal (1人分)
- ・たんぱく質…15.6g
- ・脂質…11.5g
- ・塩分…1.2g

