

消費生活

情報コーナー 第11回(隔月)

くわしくは 生活安全課 生活安全係 ☎0288(21)5112

オレオレ詐欺に気がつけて!

栃木県内被害総額1億4、168万円! (令和3年1月~10月)



令和3年は10月末現在、オレオレ詐欺が県内で39件発生しており、令和2年の同時期よりも増加しています。「私は、大丈夫!」と思いがちですが、その自信がかえって危険です。防犯意識を高く持ちましょう。

オレオレ詐欺の手口

子どもや孫をかたったり、警察官や弁護士などになりすましたりして電話がかかってくる場合があります。「家族がトラブルに巻き込まれたのでお金を用意してくれ」という内容です。トラブルは「勤務先の小切手や現金をなくした・使い込んだ」「女性を妊娠させてしまった」「交通事故にあった」「チカンで警察に捕まった」などさまざまです。「劇場型」といって、弁護士・警察・勤務先の上司・医師など複数の人物になりすまし、電話がかかってくることもあります。「お金を振り込んでくれ」「代理人が取

りに行くから渡してくれ」などと本人に直接手渡すことはできません。

チェックポイント

- 「携帯電話の番号が変わった」と言っている(または最近その旨の連絡があった)
 - 「風邪をひいた」と言っている
 - 名前や会社名、住所などを聞いてもきちんと教えてくれない
 - やたら急がせる
 - 他の家族に相談しないように言ってくる
 - 暴言を吐いたり、おどしたりしてくる
- 一つでも当てはまったら、一人で判断せず、家族や友人、市消費生活センター(☎0288(22)4743)、警察署に相談しましょう。市消費生活センターでは午前10時~午後4時、無料で相談に応じます(日曜日・祝日・年末年始を除く)。

地域おこし協力隊通信

第67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 竹嶋 聖 隊員

三依地区地域おこし協力隊の竹嶋です。着任して農林業による地域活性化活動を行い、3年目となりました。

今年度も、三依地区内の田畑を荒らす害獣の捕獲活動を主軸に活動しています。獣害対策に必要なことは捕獲することだけではなく、地域で防除活動を行うことが大切だと考えています。

そのためには、「相手」のことを知ることが重要と考え、巡回相談で地域の方に「獣」を知ってもらう講話を行いました。ですが、地域の方から教わることもたくさんあり、とても勉強になりました。



また、上三依塩原温泉口駅前、景観向上活動として花畑整備の活動も継続して行っています。

今年度は、春に菜の花とチューリップ、夏に蕎麦とヒマワリの栽培を行いました。コロナ禍ということで、みんなで集まってワイワイと活動を行えず、寂しい限りでしたが、ヒマワリと蕎麦の種の収穫をすることができたので、次年度は、地域の方々と一緒に活動したいと思っています。小さな花畑ですが、三依にお越しの際にはぜひご覧ください。今後幅広く活動していきたいと思っております。よろしくお願いします。



はなちゃんと一緒に
 見てみよう!!

日光市の文化財



くわしくは
 文化財課 文化財保護係
 ☎0288-25-3200

「石造阿弥陀如来坐像附仏龕」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。

はなちゃん。今日は、最近指定されたばかりの文化財を見に来たぞ。

新しい文化財?

日光市の指定文化財としてふさわしいか調査をして、指定になったものじゃよ。石造阿弥陀如来坐像と仏龕(仏像の入れ物)は足尾の西禅寺跡にあったもので、もともとは丸い筒型の仏龕の中に仏像が入っていたんじゃない。中にある仏像の顔が見えるように柄鏡型と長方形の窓が開けられているんじゃない。

「箱入り仏像」なんだね。

ほつほつほ、それがここ、日光市歴史民俗資料館・二宮尊徳記念館にあるんじゃない。

足尾の仏像がどうして、資料館にあるの?

この仏像があった西禅寺跡の管理をしている地元の方の皆さん



穏やかな表情の仏像

はい!

いらつしゃい、はなちゃん。石造の仏像と仏龕がセットで残っているのはとっても貴重なんです。刻んである文字から永禄5年(1562年)に作られたもので、見た目もすばらしいということで指定されました。じっくり見学してください。

あ、館長さん、こんにちは!

から、資料館に預けたいという要望をいただいたからですよ。

提供：日光市農村生活改善グループ協議会

今月の注目食材は「苺」

日光旬の69レシピ



ミルクプリンに苺ソースかけ

冬は苺がとってもおいしい季節です。甘いのに低カロリーなうえ、ビタミンCが豊富に含まれているので、風邪予防にぴったりです。

●材料/4人分

牛乳…300ml、砂糖…40g、生クリー

ム…100ml、寒天…3g、ミントの葉…適量

〈ソース〉

ゼラチン…2g、水…大さじ2、苺…50g、砂糖…20g

●作り方

①耐熱容器にゼラチンと水を入れよくかき混ぜたら、電子レンジ(600W)で30秒加熱し、冷ます。

②ビニール袋に苺と砂糖を入れ、手でつぶしてから、冷ました①を入れ、さらによく混ぜ冷蔵庫で冷やす。

③鍋に牛乳、砂糖を入れ、混ぜたら寒天を入れて煮溶かし、あら熱を取って型に流し、冷やす。

④固まった③に②のビニール袋に入ったソースを、ビニールの片方

の角を切ってしばり、ミントの葉を添えて出来上がり。

●ポイント

苺は加熱していないので、寒天・アガーでは固まりにくいので、ゼラチンを使ってください。

●今回のレシピは

- ・217kcal(1人分)
- ・たんぱく質…3.5g
- ・脂質…13.6g
- ・塩分…0.1g

