消費生活情報コーナー

第9回（隔月）

くわしくは　生活安全課　生活安全係　☎0288（21）5112

注文や契約をしていないのに一方的に送られてきた商品は、直ちに処分できるようになりました。

これまでは、事業者が「注文していない商品」（カニなどの生もの、マスク、健康食品など）を一方的に送り付けてきた場合、14日間商品を保存しなければなりませんでしたが、特定商取引法が改正され今年7月6日からは「注文していない商品」が一方的に送り付けられてきた場合には直ちに処分できることになりました。

「注文していない商品」が一方的に送り付けられたときは…

商品は直ちに処分することができます

注文や契約をしていないのに、代金を請求しようとして一方的に送り付けられた商品については、消費者はすぐに処分することができます。

事業者から代金を請求されても支払う必要はありません

注文や契約をしていないのに商品を送り付けられたとしても、金銭を支払う必要はありません。

また、消費者がその商品を開封や処分しても金銭を支払う必要はありません。事業者から金銭を請求されても応じないようにしましょう。

誤って金銭を払ってしまったら、すぐ消費生活センターへ相談

注文や契約をしていない商品を一方的に送り付けられ、金銭を請求され「払わなければいけない」と思い支払ってしまったとしても、その金銭については返還を求めることができます。

困ったときには、日光市消費生活センター（☎0288（22）4743）にご相談ください。

地域おこし協力隊通信

第63回

くわしくは　地域振興課　地域振興係　☎0288（21）5147

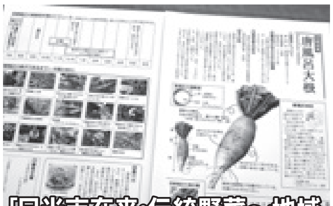
今月のリポーター
足尾地域担当
地域おこし協力隊
長澤（ながさわ） 美佳（みか） 隊員

こんにちは！　足尾地域おこし協力隊の長澤です。これまで4年半、足尾地域おこし協力隊として活動させていただきましたが、この度、9月末を持ちまして退任することとなりました。

「足尾の魅力発掘・発信による地域活性化」をテーマに、足尾で長年、ツキノワグマなどの野生動物を撮影されている動物カメラマン横田博（よこたひろし）さんの写真や、住民の方々からお借りした足尾の昔の写真などの展示を行い、県内外のたくさんの方にご覧いただくことができました。

その他、絶滅寸前である、足尾の在来野菜唐風呂（からふろ）大根と舟石芋（ふないしいも）の継承・啓発活動を通して、足尾小学校で食農授業やユニバーサル農業「足尾農業体験」を開催し、さらに昨年度は「日光市在来・伝統野菜～地域で守られてきた野菜～」と題した冊子を作成しました。

足尾小学校 食農授業の様子



「日光市在来・伝統野菜～地域で守られてきた野菜～」冊子

活動を振り返ると、何よりも、活動に関わってくださった方々の顔が浮かび、多くの方とのつながりによって、私の活動は支えられていたのだと改めて感じ、ありがたい気持ちでいっぱいです。

最後に、この4年半、私の活動をご理解いただき、温かく応援してくださった足尾の皆さまをはじめ、たくさんの方々に心から感謝し、今後もこれから出会う方々に、私が体験してきた足尾地域や日光市の魅力を、お伝えしていきたいと思っています。

ありがとうございました。

はなちゃんと一緒に見てみよう!! 日光市の文化財

第17回

■中棒遺跡出土の弥生土器・中丸目遺跡出土の土師器（有形文化財・藤原地域）

大造じいちゃん、今日は、学校で歴史民俗資料館の移動講座があったんだよ。

おや、はなちゃん、何か見せてもらったかの？

うん。文化財の弥生土器っていう器を見せてもらったよ。

ほう、弥生土器といえば、中棒遺跡出土のものかの？

えっ！　知ってるの？

ほほほ。指定になっているのは他にも中丸目遺跡出土の土師器などがあるぞい。どちらも、藤原地域にある遺跡なんじゃよ。日光市の遺跡は主に縄文時代の土器や石器など、当時の生活道具が出土する「ムラ」の跡が多くて、古墳は発見されてないんじゃよ。

前方後円墳とか？

おお！　よく知っておったの。しかし、この土器は赤い顔料（絵の具のようなもの）を貯蔵した壺として、とても珍しいものなんじゃよ。

そういえば、おまじないとかに使われていたかもしれないって資料館の人が言ってたよ。

お米の豊作をお祈りしていたのかもしれんの。

そうか！　ご飯は大切だもんね。わたしもおいしい晩ご飯が食べられるように、お祈りしよう！

中丸目遺跡出土の土師器（左）と顔料を貯蔵していた壺型の弥生土器（右）

くわしくは
文化財課　文化財保護係
☎0288-25-3200

「中棒遺跡出土の弥生土器・中丸目遺跡出土の土師器」

左の QR コードから、所在地の Google Mapが閲覧できます。

～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～

日光 旬のレシピ 65

提供：ＪＡかみつが日光女性会

今月の注目食材は「なす」

なすのお好み焼き風

秋は、なすがおいしい季節です。小麦粉を使わずに、なすで代用するヘルシーなお好み焼きです。

日光産なすをいっぱい召し上がってください。

◉材料／４人分

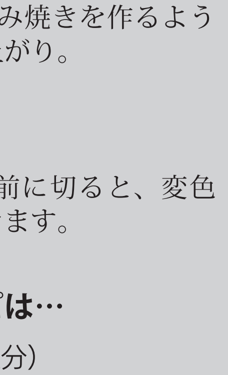
なす…中４本、キャベツ…２～３枚、豚バラ肉…４枚、油…大さじ２
〈Ａ〉
ソース、マヨネーズ、青のり、かつお節…各適量
※お好みで紅ショウガ

◉作り方

①キャベツはざく切りにして食べやすい大きさにする。
②豚バラ肉は３cm 程度に切っておく。
③なすは縦に６等分する。
④③のなすをよく水切りし油大さじ２をまぶす。
⑤なすを中火で焼き、しんなりしてきたら裏返し、両面を焼いたら皿に取っておく。
⑥豚バラ肉とキャベツを炒めて火が通ったら、その上になすを並べ〈Ａ〉を、お好み焼きを作るようにかけて出来上がり。

◉ポイント

なすは焼く直前に切ると、変色を防ぐことができます。

◉今回のレシピは…

・220kcal（１人分）
・たんぱく質…4.6g
・脂質…18.8g
・塩分…0.6g