

みんなを乗せて走れ！ 第10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(2)5151

市内を走る第三セクター鉄道(民間企業と行政が協力して運営している鉄道会社)からのイベントなどのお知らせです。鉄道に乗って、冬の日光を楽しみませんか？

野岩鉄道

沿線に、川治・湯西川温泉など多くの温泉地がある野岩鉄道では、冬キャンペーンを実施します。野岩鉄道に乗車して応募はがきの乗車証明欄に、駅員または車掌から乗車証明スタンプ(入鉄印)を受け、応募すると、抽選で豪華賞品(沿線温泉ペア宿泊券、ご当地特産品、オリジナルグッズなど)をプレゼント。さらに、対象施設に宿泊しスタンプ印をもらうと当選確率アップ!! 詳しくは野岩鉄道ホームページをご覧ください。



▲野岩鉄道ホームページQRコード

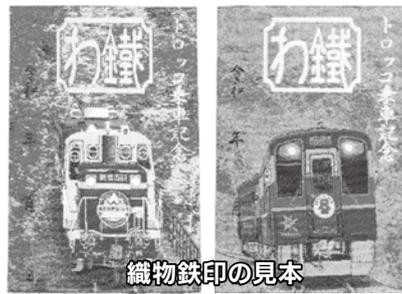
キャンペーン期間：12月1日(水)～令和4年2月28日(月)

問合せ：野岩鉄道利用促進協議会(生活安全課内) ☎(2)5151

わたらせ渓谷鐵道

わたらせ渓谷鐵道では、全国初の織物鉄印を発売中です(各一枚800円)。

桐生織伝 統一芸士・新井伊知郎



織物鉄印の見本

氏とのコラボにより実現しました。今後、この織物を使用した「絵画織・織物鉄印」を季節ごとに製作する予定です。あなたの鉄印コレクションにぜひ加えてください。なお、購入には、鉄印帳と乗車券の提示が必要です。詳しくはわたらせ渓谷鐵道ホームページをご覧ください。



▲わたらせ渓谷鐵道ホームページQRコード

問合せ：わたらせ渓谷鐵道 ☎0277(73)2110

～外出する際は、新型コロナウイルス感染拡大防止を心掛けましょう～

地域おこし協力隊通信

第66回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎0288(2)5147

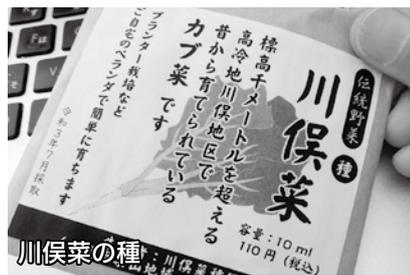


今月のリポーター
栗山地域担当
地域おこし協力隊
はやし 千緒 隊員

栗山に来て3年。コロナ禍で外出もままならない状況が続いていますが、日々コツコツと伝統野菜のおいしいレシピ開発や岩芝民芸の技術習得にいそしんでいます。

伝統野菜「川俣菜」の普及活動では、川俣地区自治会有志の皆さんに採っていただいた種を道の駅湯西川で販売しています。川俣菜は市街地のベランダやプランターでも簡単に育ちますし、レシピも随時公開していますので、ご興味のある方はぜひ育ててみてください。

もう一つの活動である「岩芝民芸」では、材料である植物「ミヤマカンスゲ(岩芝)」の確保を行うとともに、代替としてビニール



川俣菜のレシピ集 サイトQRコード



林隊員のInstagram QRコード



ビニールひもでの作品

ひもを使い、編み技術の習得に専念しました。また、ビニールひもの特性を生かし、デザイン性が高く実用的で普段使いのできる作品づくりを模索しています。

今冬からは地域住民向けに岩芝民芸作りの教室を開催し、技術を広めていくとともに、実際に岩芝での作品作りを行い、より高度で精細な技術習得を行っていきます。

なお、私の日々の活動はSNSで発信していますので、ぜひご覧ください。

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

「龍王峡」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。

階段を降りていくと鬼怒川・川
 治温泉の守り神である五龍王
 神社や、虹見の滝、竖琴の滝、大穴
 の開いた五光岩などの奇岩、詩が書
 いてある石碑もあるんじや。

そうなんだ。

龍王峡には、まるで龍がのたう
 つ姿を思わせるような、迫力あ
 る岩壁が見られる遊歩道があるん
 じや。だから、多くの人がハイキン
 グに来るんじやよ。

何でこんなに人がいるの？

龍王峡は市の天然記念物である
 名勝になってるんじや。今か
 ら2,200万年もの昔、海底火山
 の活動によって噴出した火山岩が、
 鬼怒川の流れによって削られてでき
 たといわれているんじや。

お店があつてにぎやかだね。

はなちゃん、今日は龍王峡の駅
 に来たぞ。



岩壁が立ち並ぶ龍王峡の景色

やったー。レッツ・ゴー!!

じゃあ、歩いた後にお店でおい
 しいものでも食べるかのう。

話を聞いていたら、歩きたく
 なったよ!!

今から71年前の昭和25年、毎
 日新聞社主催の新日本観光地
 百選(ひゃくせん)の部で第5位になったこと
 がきっかけで有名になったそうじや。

見どころがいっぱいだね。ずつ
 と前から有名だったの？

提供：JAかみつが日光女性会

今月の注目食材は「芋がら」

日光旬の68
 レシピ



オリジナルけんちん汁

芋がら(ずいき)は、秋から冬にな
 ると乾燥芋がらと、生のが販売
 されています。日持ちするので見か
 けたらまとめ買いし冷凍しておく
 と、みそ汁の具や酢の物にもなります。

●材料 / 4人分

大根…300g、にんじん…100g、

ねぎ…50g、ごぼう…50g、里芋
 …300g、しいたけ…50g、こんにゃ
 く…120g、乾燥芋がら(ずいき)…
 30g、木綿豆腐…1/2丁、しょうゆ
 …24ml、油…大さじ4、だし汁…
 800ml、塩…少々

●作り方

①野菜を切る。大根はいちょう切り。
 にんじんは半月切り。ごぼうは斜
 め切りにし、水に短時間つけてあ
 く抜きする。里芋は塩で洗い、
 ぬめりを取り1cmくらいの輪切
 り。しいたけは石づきを取り3~
 4つ切り。こんにゃくは一口切
 りにし、あらかじめゆでておく。芋
 がらは水につけて柔らかくしてから
 2cm程度に切る。

②鍋に油と①を入れてさつと炒める。

③豆腐を大きめに手でちぎって加え
 てさつと炒める。
 ④しょうゆを色がちょっとつくくら
 い入れてからよく炒める。
 ⑤だし汁と残りのしょうゆを入れて
 野菜が柔らかくなったら塩で味を
 調べ、最後に2cm程度に斜め切
 りにしたねぎを入れて出来上がり。

●ポイント

根菜類や葉っ葉類をたっぷり食
 べて腸を整え元気に過ごしましょう。

●今回のレシピは

- ・237kcal (1人分)
- ・たんぱく質…5.9g
- ・脂質…14.1g
- ・塩分…1.0g