

みんなを乗せて走れ!

第11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

移動には徒歩や自転車、公共交通機関を利用しよう!!

公共交通は、自動車を持たない高齢者や学生などの交通弱者にとって、暮らしを支える大切な移動手段です。

しかしながら、少子高齢化や自家用車の普及により公共交通を利用する人は年々減少しており、その運行を維持・確保していくことが難しくなっています。

運行の維持や利便性をさらに向上するためには、バスや鉄道の積極的な利用が必要です。

より多くの方に利用してもらうことで、公共交通の充実が図られ、地域の公共交通を持続的に確保することが出来ます。

公共交通の4つのメリット

①環境に優しい

二酸化炭素の排出量は、バスであれば自動車の約2分の1、電車であれば約7分の1で済みます。

②車の維持費がかからない

自家用車の場合の維持費は、燃料代、保険代、税金など合わせると1カ月あたり10,700円程度かかります(車両代・ローン返済・保険料・税金を除く)。※一般社団法人

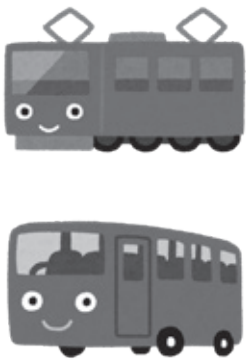
日本自動車工業会「乗用車市場動向調査(2019年度)」より

③渋滞の緩和につながる

自家用車の利用者が減少すると道路の交通量が減り、通勤時間帯などでの渋滞の緩和につながります。

④健康の増進となる

徒歩での移動距離が短い自家用車に比べ、公共交通を利用するとバス停や駅からの移動で歩く機会や距離が増えて日常的に運動量が多くなり、健康増進につながります。



～外出する際は、新型コロナウイルス感染拡大防止を心がけましょう～

地域おこし協力隊通信

第68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
地域振興課
地域おこし協力隊担当
おそだ 襲田 さおり 主任

日光市と群馬県の地域おこし協力隊員の連携イベントについてお知らせします!

12月5日(日)～2月28日(月)に、わたらせ渓谷鐵道の沿線3市(日光市・桐生市・みどり市)の地域おこし協力隊による「わたらせ渓谷鐵道イルミネーションフォトコンテスト」が開催されています。

今回で18回目を迎えたわたらせ渓谷鐵道イルミネーションでは、桐生市と足尾地域をつなぐ全17駅の駅舎や待合室などが装飾で彩られ、幻想的な空間が広がっています。

フォトコンテストは、わたらせ渓谷イルミネーション実行委員会・わたらせ渓谷鐵道株式会社の協力のもと、「わたらせ渓谷鐵道を多くの人に知ってもらいたい」という協力隊の熱い思いで実現しました。

イルミネーションを撮影して、専用のハッシュタグとともにインスタグラムへ投稿して応募ができます!

す(フォトコンテストアカウソントのフォロワーが応募条件です)。

優秀作品には記念品を贈呈します。地域おこし協力隊員に、協力隊員が作製した三依地区の「毛ばり(魚釣り用)」、栗山地域の「岩芝民芸品(麻紐)」などを用意しています。

詳細はインスタグラムをご覧ください。すてきな写真をお待ちしています!



インスタグラム QRコード▲

イルミネーションの暖かな光に包まれた空間をお楽しみください。なお、夜間は冷え込みますので、必ず暖かい服装でお越しください!

地域おこし協力隊は、他自治体の協力隊と交流しより幅広い活動へ取り組んでいきますので、今後とも応援をよろしく願います!



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

「報徳仕法農家住宅」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。



さて、はなちゃん。今日は報徳仕法農家住宅に来ておるよ。



報徳仕法って、前に二宮尊徳記念館で聞いた気がする!



おお! よく覚えていたね。報徳仕法とは、二宮金次郎(尊徳)・弥太郎(尊行)親子が日光で行った農村の復興事業のことじゃよ。



お家を建てたの?



そうなんじゃ。耕作者(農業者)する人のいなくなつてしまつた「いえ」を復興する「潰れ式の再興」で、近くの村から「いえ」を継いでくれる人を迎えるときに、報徳役所が新しい住宅をはじめ農具や生活道具、そして米10俵(600kg)



やった!! おじやまします。



見学オツケーじゃよ。



家の中には入れるの?

を与えて、独立の手助けをしたんじゃよ。

この「いえ」を継いだ人は、がんばって荒れ地を3反8畝(3,800㎡)開発した記録が残つておる。



町谷に現存する報徳仕法農家

提供：JA かみつが日光女性会

日光旬の70レシピ

今月の注目食材は「水菜」



水菜のよだれ鶏風

水菜はカロテンやビタミンCなどのビタミン類、カルシウムや鉄、カリウムなどのミネラル類、食物繊維も多く、バランスの取れた緑黄色野菜です。

●材料/4人分

鶏むね肉…2枚、酒…大さじ1、砂

糖…小さじ1、片栗粉(適量)、水菜…1束(1袋)、プチトマト…8個、

【A】

しょうゆ…大さじ2、砂糖…小さじ2、酢…小さじ2、ごま油…大さじ1、ラー油…小さじ1(お好みで)、おろしニンニク…小さじ1、おろしショウガ…小さじ1/2、梅肉小さじ2(各チューブで可)

●作り方

- ① A をすべて混ぜてタレを作り、少し寝かせておく。
- ② 鶏むね肉は縦に半分にして厚さ2cm程度にそぎ切りし、食べやすい大きさにした後、酒、砂糖に漬け、もみこんでおく。
- ③ ②に片栗粉をまぶして余分な粉を落とし、熱湯800ccに入れて5分程度ゆでてから、ざるにあける

(つるっとした食感になります)。

④水菜はよく洗って3cm程度の食べやすい大きさに切って、水にさらし、プチトマトは半分に切って皿に盛る。

⑤④の上に③をのせ、①のタレをかけて出来上がり。

●ポイント

タレに花椒または山椒を少し入れるとさらに本格的になります。豚肉でも代用可です。

●今回のレシピは

- ・236kcal (1人分)
- ・たんぱく質…31.5g
- ・脂質…6.5g
- ・塩分…2.1g

