

消費生活

情報コーナー 第12回(隔月)

くわしくは 生活安全課 生活安全係 ☎0288(21)5112

 電話回線をアナログ回線に戻す契約をしたら、サポート契約もしていたというトラブルが増えています。

こんな事例が増えています

以前、家族にインターネットを使う者がいたので、家の電話を光回線にしていたが、現在は誰もインターネットを利用していない。

そんなときに、大手通信会社を名乗る業者から「電話回線をアナログ回線に戻さないか」と電話がかかってきた。ちょうどいい機会だと思いい契約をして電話回線をアナログ回線に戻した。

しかし、その後、毎月数千円が銀行口座から引き落とされていることに気が付いた。確認するとサポート契約をしているとのことだった。解約を申し出るとキャンセル料を請求された。

トラブルを避けるためのアドバイス

▼大手通信会社を名乗っていても実際は別の業者だったというケースがあります。事業者名をしっかりと確認してください。

▼アナログ回線に戻す場合には、現在の契約先の事業者にお問い合わせしましょう。

▼勧誘を受けた場合には、料金や契約の内容、解約する場合の条件などをしっかりと確認し、不要だと思っただ際にはきっぱり断りましょう。

▼困ったときには日光市消費生活センター(0288(22)4743)へ相談してください。月曜～土曜日の午前10時～午後4時に無料で相談を受け付けています。

地域おこし協力隊通信

第69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
日光彫普及促進担当
地域おこし協力隊
石川 美弥子 隊員

こんにちは。日光彫普及促進担当の石川です。平成29年7月から活動を始め、3月に任期満了で退任することとなりました。

約5年間で、古い日光彫や職人の作業風景などの写真を集めた「写真展」、工房やお店を回って職人からお話を伺う「工房見学ツアー」、そして日光彫をはじめ、いろいろな地域やジャンルの工芸品が集まる「日光てしごと市」など、さまざまな企画を多くの方々のお力添えにより実施することができました。

また、日光彫の歴史についてはいまだに明らかになっていない点も多く、若手職人とともに聞き取りや史

料を探するなど、少しずつ調べを進めています。将来的に公表できるように、今後も携わりたいと考えています。

現在も、日光彫は職人の減少や生産力の低下など、厳しい状況が続いています。悩むことも多いですが、職人仲間とともになんとか次の世代にこの文化をつないでいけたら、きっと将来にわたり地域をより輝かせてくれる力になると信じています。

まだまだ未熟者ですが、引き続き日光彫に関わる仕事をしていきたいと思っていますので、今後ともよろしくお願いたします。お世話になった皆さま、本当にありがとうございます。



平成30年に開催した「日光彫に触れる感じる写真展」



昨年開催した「小さなてしごと市 in Ametsuchi」での石川さんの展示作品

うむ。この木は高さ33m、根回りが10m、推定樹齢700年といわれておる。

わあ！大きい木！日光杉並木と同じ杉の木？

はなちゃん。今日の文化財は天然記念物の「平家杉」じゃよ。

うむ。この木は高さ33m、根回りが10m、推定樹齢700年といわれておる。

はなちゃん。今日の文化財は天然記念物の「平家杉」じゃよ。

はなちゃん。平家物語とか聞いたことあるかな？

祇園精舎の鐘の声〜ってやつ？

そつじや。平清盛の一族(平家)が源平合戦で源頼朝軍(源氏)に負けてしまっじや。

盛者必衰の理ってやつだね。

うむ。その後、平家の生き残った家族などが、源氏から逃れてこの地で再び平家の世になることを祈ってこの杉の木を植えたといわれ

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

「平家杉(上栗山)」



左のQRコードから、所在地のGoogle Mapが閲覧できます。



平家杉

ておる。そのときに「平家の天下になるまで、実がならないように」と祈ったため、いまだに杉の実生えが一本も出ないと伝えられているので、「子無し杉」とも呼ばれているんじや。

強い願いが込められているんだね。

ほっほっほっ、そうかもしれないのう。このほかにも栗山地域には、平家にまつわるお話や習わしが伝わっていて、源氏に見つからないようにするため、こいのぼりを揚げないとか、鶏を飼わないなんてこともあったようじや。

平家杉と一緒に長い歴史があるんだね。

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「ニラ」

日光旬の71レシピ



ピザ風ニラ

スタミナ野菜の代名詞となっているニラは、抗酸化作用を発揮するβ-カロテン、ビタミンE、ビタミンCやセレンのほか、カリウムやカルシウムも含む栄養満点の野菜です。

●材料／4人分

- ニラ…1束
- にんじん…4cm
- ベーコン…2枚
- ピザ用チーズ…40g
- 塩…適量
- こしょう…適量
- 油…小さじ2

●作り方

- ①ニラは3cmのざく切り、にんじんは皮をむき千切り、ベーコンは5cm幅に切る。
- ②フライパンに油を熱し、にんじん、ニラの順に炒め、塩・こしょうで調味し、平らにならしてベーコンとチーズを散らす。

- ③ふたをして蒸し焼きにしたら出来上がり。

●ポイント

ニラは2束でも大丈夫です。また、ニラの香りは肉のにおい消しになり、肉に含まれるビタミンB1の吸収も促すので、肉料理との相性も抜群です。

●今回のレシピは

- ・95kcal (1人分)
- ・たんぱく質…5.6g
- ・脂質…7.1g
- ・塩分…0.6g

