

# みんなを乗せて走れ！ 第12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  
 ※4月からは都市計画課 交通政策係(変更なし)

**日光市営バスの一部ダイヤ改正を3月12日に行いました**

日光市営バスの一部の路線で、利用する皆さんの利便性を図るため、東武鉄道やJRの各駅での乗り継ぎを向上するダイヤ改正を3月12日に行いました。お出かけの際はお気を付けてください。  
 ※詳細については、市ホームページや窓口で配布している時刻表または、各停留所の時刻をご確認ください

## 対象路線

- ①小百線
  - 上り(六沢→日光市役所前) 1〜3便目(すべて)
  - 下り(日光市役所前→六沢) 1〜2便目
- ②下野大沢線
  - 上り(JR下野大沢駅→今市車庫) 2便目
  - 下り(今市車庫→JR下野大沢駅) 1・2・3・4・5・7便目

## ③下今市線

上り(下今市駅→JR日光駅) 1〜3便目

下り(JR日光駅→下今市駅) 1・2・5・7便目

## ④足尾JR日光駅線

上り(JR日光駅→双愛病院) 4・5便目

下り(双愛病院→JR日光駅) 1・5便目

## 市営デマンドバスの停留所の新設について

4月1日から、落合地区のデマンドバスエリアに停留所「板橋交差点北」が新設されます。



～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70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  
 齋藤 逸平 主事

今回は地域振興課から、日光市地域おこし協力隊のスキルアップのための活動についてご紹介します！  
 市では「地域おこし・地域づくり連絡会」を年に4回程度開催し、外部講師による講義のほか、他自治体との交流会など、協力隊員の活動を支援しています。



外部講師との意見交換

今年度は1回目を6月に開催し、活動状況や今後の展望などを共有しました。2回目・3回目はコロナ禍の影響により、開催方法や時期を調整しながら、他自治体とのオンライン意見交換会や県内先進地への視察を実施しました。また、4回目は

外部講師を招き、個々の活動や起業に関する助言をいただきました。連絡会は、地域内外の多くの

に出会い、実



県内視察の様子

際に自分自身で見て、聞くことができ、協力隊員の活動の幅が広がる機会となっています。また、普段、各地域で活動・生活している隊員同士が集まり、直接顔を合わせて話すことで、お互いの活動状況や悩みを共有することができる貴重な機会ともなっています。

コロナ禍で思うような活動ができない状況ですが、地域の皆さんのご協力のもと、地域おこし協力隊はさまざまな経験を生かし、地域活性化のために日々活動に取り組んでいます。今後も引き続き応援をよろしくお願いたします。

次号からは、令和4年度の日光市地域おこし協力隊6名による自身の活動についての紹介が始まりますので、お楽しみに！

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

「日光田母沢御用邸  
記念公園のシダレザクラ」



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。今日はこの公園に  
入ってみようか。

わあ、この建物大きいね!

これは日光田母沢御用邸と言っ  
て、明治32年(1899年)に当  
時皇太子だった大正天皇の静養の地  
として造られたのじゃ。国の重要  
文化財に指定されているんじゃぞ。

すごい。昔にタイムスリップ  
してみたいだね。

ところではなちゃん、あそこに  
ある木も「日光田母沢御用邸記  
念公園のシダレザクラ」と言っ  
て、日光市の天然記念物に指定されて  
いる文化財なんじゃ。

いつからあるの?

この桜は樹齢300年〜350  
年と推定されておる。ここは御  
用邸になる前は、日光出身の銀行家  
小林年保という人の別邸だったの

じゃが、その時にはすでに庭に植え  
られていたそうじゃ。

よく見ると、つぼみがあるよ!  
もうすぐ咲くのかなあ。

そうじゃのう。「寅」年に「桜」  
とは、なつかしい映画を思い出  
すのう。

私は桜を見ながらお団子を食  
べたいな。

「花より団子」じゃな。



優雅に咲くシダレザクラ

提供：日光市農村生活研究グループ協議会

今月の注目食材は「たまねぎ」

日光旬の72  
レシピ



たまねぎクッキー

たまねぎは、疲労回復に必要なビ  
タミンB1の吸収を助け、新陳代謝  
を活発にしてくれます。

また、血液が固まるのを抑える成  
分も含まれているので、動脈硬化、  
高血圧の予防にもとても良いとされ  
ています。

●材料／4人分

たまねぎ(新たまねぎ)…150g、有  
塩バター…80g、砂糖…40g、卵  
…1個、薄力粉…20g

●作り方

- ①たまねぎをみじん切りにする。
- ②溶かしたバターに砂糖を入れ、よ  
く混ぜる。
- ③といた卵を、②に少しずつ加えな  
がら混ぜる。
- ④③にふるった薄力粉を加え、ゴム  
ペラで粉っぽさがなくなるまで混  
ぜる。
- ⑤④に①のたまねぎを加え、なじむ  
まで混ぜる。
- ⑥⑤を天板にスプーンで落とし、直  
径5cmくらいになるように形を

整える(お好みで塩とこしょうを  
ふっても良い)。

⑦200℃に予熱したオーブンで25  
〜30分焼いて出来上がり。

●ポイント

たまねぎは、ずっしりと重みがあ  
り、皮が乾いていてツヤのあるもの  
を選びましょう。

●今回のレシピは

- ・239kcal (1人分)
- ・たんぱく質…2.5g
- ・脂質…17.7g
- ・塩分…0.4g

