

# みんなの 広報

「みんなの広報」は市民の皆さんから投稿いただいた情報を掲載しています。掲載している情報は行政情報ではありませんので、不明な点などは各問い合わせ先に連絡してください。

また、投稿は随時募集しています。  
詳細は市ホームページを確認してください。  
▶問い合わせ 秘書課 ☎0287(62)7109



1月15日(日)

## 那須地域就農相談会を開催します

那須塩原市・大田原市・那須町で就農を考えている人を対象に、就農プロセスや作目の選定、就農支援制度に関する相談会を行います。オンラインでの相談も可能です。



▶とき 1月15日(日)  
午前の部 午前10時～正午(午前9時45分～11時10分受け付け)  
午後の部 午後1時～3時(午後0時45分～2時10分受け付け)  
▶ところ 栃木県那須農業振興事務所(大田原市本町1-3-1)  
▶対象 本市、大田原市、那須町で就農(Uターン・新規参入など)を考えている人

▶参加費 無料  
▶申込方法 1月11日までに電話で申し込み  
※祝日を除く、月～金曜の午前8時30分～午後5時。  
▶申し込み・問い合わせ  
那須農業振興事務所経営普及部経営指導担当  
☎0287(22)2826

1月8日(日)

## 鳥野目新春お・も・て・な・し

公園利用者への日頃の感謝を込めたおもてなし。おしろこ、甘酒の無料配布を行います。



▶とき 1月8日(日) 午前9時～11時  
▶ところ 鳥野目河川公園管理棟内食堂「林林」  
▶対象 どなたでも  
▶参加費 無料  
▶定員 100人  
▶問い合わせ  
鳥野目河川公園管理事務所 ☎0287(64)4334

2月28日(火)、  
3月14日(火)出願期限

## 放送大学 4月生募集

2023年度第1学期(4月入学)の学生を募集しています。幅広い世代の85,000人以上の学生が、大学卒業や学びの楽しみなど、さまざまな目的で学んでいます。心理学・福祉・経済・歴史・文学・情報・自然科学など300以上の授業科目があり、テレビやインターネットで1科目から学ぶことができます。



▶出願期限 第1回 2月28日(火)、第2回 3月14日(火)  
▶その他 資料を無料で差し上げます。詳しくは放送大学栃木学習センターへお問い合わせください。  
▶問い合わせ 放送大学栃木学習センター ☎028(632)0572

## ミニ 自治会だより

「ミニ自治会だより」では、市内自治会やその活動を紹介します。

### 芳賀町自治会連合会の視察受け入れ (自治会長連絡協議会)

▶問い合わせ 市民協働推進課  
☎0287(62)7151

市では、令和4年4月に「市自治会活動の促進に関する条例」を施行し、連絡協議会と連携して、自治会加入促進キャンペーンに取り組んでいます。その取り組みに関して、10月21日に芳賀町自治会連合会からの視察を受け入れました。当日は、連絡協議会役員からの自治会活動の事例発表に加え、事務局から条例の解説や自治会加入促進の取り組みを説明しました。芳賀町でも条例制定を目指しているようで、「条例制定の経緯を聞くことができ、大変参考になった」と感想をもらいました。



ちっちゃな自然

## み~つけた



バックナンバーはこちら▲

自然を愛そう那須塩原

## いつの間にか身近な存在に ~ツマグロヒョウモン~



ツマグロヒョウモンのメス  
撮影日：2020.10.2 撮影場所：千本松

秋に公園や庭でもっとも目を引くチョウといえばツマグロヒョウモンでしょう。メスの前ばねは端が黒く、その中に白い帯があるのが特徴です。

ツマグロヒョウモンは、本来は暖かい地域にすむチョウで、2000年までは県内ではほとんど見られませんでした。しかし、温暖化によって冬の最低気温が上昇したことで幼虫が越冬できる地域が広がったことに加え、ガーデニングブームにより幼虫が好むパンジーが各地に植えられたことで、急速に分布が北上し、数を増やしていきました。

普段何気なく見ている身近な生き物も、私たち人間の活動によって変化していることを実感させられます。

じゅんじ



那須塩原ブランド  
NASUSHIOBARA BRAND

## “那須塩原ブランド”を味わおう



江戸時代、会津から持ち込まれたそばの実によってその栽培が盛んになったという高林地区。今年の年越しそばは、那須塩原ブランド認定品のこちらで決まり！

▶問い合わせ 農務畜産課  
☎0287(62)7147

## ファーム高林坊の 「那須野秋そば」

### 「那須野秋そば」ってどんなそば？

那須連山を見上げる那須野が原の大地で生まれ育った「那須野秋そば」は、香り高く、上質な甘みのある厳選された玄そばを使った商品の総称。農家の情熱と匠の技が作る逸品そば。生そばをはじめ、二八乾そば、そば粉など、どれも本来の風味が生きた味わいです。

### おすすめの食べ方は？

さっくりと揚げたかき揚げを添えれば、軽いかき揚げの食感が深いそばの味わいを引き立てます。温かい天ぷらそばにしてもおいしいひと品。

