

高校生・大学生×生産者「今後の畜産振興に向けた新しい取組」

那須塩原市では、牛乳やチーズ、お肉をはじめとする那須塩原市の畜産の振興を図るため、小学校や中学校、高等学校での出前講座を実施してきました。

那須塩原市の魅力を知っていただくとともに、牛乳や乳製品の摂取機会が低いと言われている高校生や大学生が日ごろから牛乳やチーズなどを摂取していただくきっかけ作りとするため、生産者の皆様と一緒に次の事業を実施します。

【国立大学法人宇都宮大学地域デザイン科学部の学生さんとの連携事業】

- ▶ 日時 令和8年6月30日（火） 午後3時から午後5時まで（予定）
- ▶ 場所 那須塩原市まちなか交流センター「くるる」（調理室）
- ▶ 内容 那須和牛に関する講義・さけるチーズ作り体験 ほか
- ▶ 備考 🐮 那須和牛に関する講義

講師に那須和牛振興協議会から那須和牛の生産者、小森 茂氏（那須和牛振興協議会会長）と白井 通氏（黒磯班班長）をお招きし、那須和牛の特徴や牛肉の部位について学びます。

🏠 さけるチーズ作り体験

那須塩原市地域おこし協力隊（チーズ普及担当）の濱田 映里子さんが講師となり、ナチュラルチーズについて学び、大学生と一緒にさけるチーズ作りを行います。

🔍 講座後

大学生が市職員と一緒に検討を重ね、那須和牛をメイン食材とし、その他に乳製品や地元野菜などを活用した「宇都宮大学学生が考えた那須塩原市の食材を使った商品」をプロジェクトの終了時に提案していただく予定です。

※[宇都宮大学地域デザイン科学部「地域プロジェクト演習」](#)の一環として実施

【栃木県立那須拓陽高等学校の学生さんとの連携事業】

- ▶ 日時 令和8年7月2日（木） 午前10時から午前10時50分まで（予定）
- ▶ 場所 栃木県立那須拓陽高等学校
- ▶ 内容 那須地域のホエイの活用について
- ▶ 備考 🏠 那須地域のホエイの活用に関する講義

那須ナチュラルチーズ研究会から山川 将弘氏講師をお招きし、那須地域のホエイの活用状況やチーズ作りについて学びます。

問い合わせ先
産業観光部 農務畜産課
課長 宇賀神 晶子 電話 0287-62-7149