

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



入選作決定

黒磯那須防火管理者協会主催 防火ポスター入選作が決定 〈黒磯消防署管内〉
小中学生を対象に募集した、防火ポスターの入選作が決まりました。

- | | | |
|---|--|--|
| <p>▶金賞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・室井 孝介(高林小1年) ・佐久間 叶(高林小2年) ・安達 玲玉(高林小3年) | <ul style="list-style-type: none"> ・山本 颯葵(大原間小4年) ・大田原 珀虎(高林小5年) ・田野 心咲(稲村小6年) ・室井 柚香(日新中1年) | <ul style="list-style-type: none"> ・磯 楓香(厚崎中2年) <p>▶問い合わせ
黒磯那須防火管理者協会(事務局 黒磯消防署)
☎0287(62)0736</p> |
|---|--|--|

2月13日(日)

スキーを楽しむ皆さん スキーの実力を試してみませんか？

アルペンスキー・バジジテストを行います。
テストは1級(2級取得者)、2級～5級まで実施します。

- ▶**とき** 2月13日(日) 午前8時30分受付
- ▶**ところ** 会津高原だいらスキー場
- ※受け付けはロッジ2階。
- ▶**対象** 市民、市内勤務者、スキー連盟加盟団体クラブ会員
- ▶**検定料** 1級5,000円、2級4,000円、3級3,500円
4級3,000円、5級2,500円
- ※合格時には、別途公認料、バジジ代がかかります。
- ▶**定員** 先着20人 ※申し込みが3人未満の場合は中止。
- ▶**申込方法** 電話で申し込み ▶**申込期限** 1月31日(月)
- ▶**申し込み・問い合わせ**
那須塩原市スキー連盟 担当：林 健二
☎090(4629)0713

2月20日(日)

スキーを楽しむキッズの皆さん スキーの実力を試してみませんか？

アルペンスキージュニアバジジテストを行います。
思い切り滑ってバジジを取得しよう！
テストは1級～5級まで(12歳以下の小学生)。

- ▶**とき** 2月20日(日) 午前8時30分受付
- ▶**ところ** 会津高原南郷スキー場
- ※受け付けはリフト券売り場前。
- ▶**対象** 12歳以下の小学生で緩・中斜面を人の手を借りずに滑れる人
- ▶**検定料** 1級800円、2級700円、3級600円、4級500円
5級400円
- ※合格時には、別途公認料、バジジ代がかかります。
- ▶**定員** 先着60人
- ▶**申込方法** 電話で申し込み ▶**申込期限** 2月10日(木)
- ▶**申し込み・問い合わせ** 那須塩原市スキー連盟
担当：渡部 ☎080(1035)9517

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。
▶**問い合わせ** ☎市民協働推進課 ☎0287(62)7151

さつまいも掘りで世代間交流(下厚崎・渡辺自治会)

新型コロナウイルス対策のため、さまざまな交流事業が中止となり、地域のつながりが薄れていくと感じます。そのような中、10月16日に共英小学校の児童の参加を得て、さつまいも掘りを行いました。親子35人が参加し、泥んこになりながら100株に及ぶさつまいもを収穫して、世代間の交流を深めました。3回目の開催となる今年は、あいにくの霧雨でしたが、みんなマスクの下は笑顔でした。

下厚崎・渡辺自治会 会長 増子 善英



大きなおいもを掘ったよ

ちっちゃな自然

み~つけた



バックナンバーはこちら▲



オオバマンサク 撮影日：2020.2.5 撮影場所：那珂川河畔公園

自然を愛そう那須塩原

春にまず咲く ~マンサク~

1月ともなると、野山には花がほとんど見られませんが、そこで今回紹介するのは、早春に咲く花マンサクです。2月に河畔公園に行くと、東側に錦糸卵のような花びらを持った花が咲いています。市で植えた木だと思います。マンサクは、日当たりの良い場所に生える高さ2~10メートルの落葉小高木です。

マルバマンサクもありますが、葉が大きくて先が尖っているのは、オオバマンサクです。マンサクという名の由来は諸説ありますが、春に「まず咲く」からきていると言われています。花は独特の4本の花弁の真ん中に、特徴的な赤い萼片が見えます。

まだまだ寒いですが、元気に冬を過ごして春を待ちましょう。 おさむ

MADE in なすしおばらを 味わおう



~牛乳編~

▶**問い合わせ** ☎農務畜産課 ☎0287(62)7147

本市は生乳生産本州一位の酪農が盛んなまちです。酪農家や酪農組合などは、日々厳しい飼養管理を行うことで乳質向上に取り組み、安心安全な生乳生産に努めています。

私が作っています！

酪農家(鍋掛)
やすひろ
荒井 康裕さん(43歳)

畜産の大学を出て民間で2年間勤務した後、親元で就農。現在は経産牛を約50頭、育成牛(仔牛)を約20頭飼育しています。



おいしい牛乳にするために

- ①**餌を工夫する** 餌が重要なので、自給飼料は質のよいものをつくるように心掛けています。乳量に合わせて餌を配合することで、乳量や乳質の向上だけでなく、病気になるリスク回避につながります。
- ②**環境を整える** 牛にとって過ごしやすい環境をつくってあげることも重要です。牛の体調に応じて、「つなぎ牛舎」と自由に動くことのできる「フリーバーン」を使い分けています。

どんなおいしさ？

荒井さんが搾った生乳は、低温殺菌で生乳本来のおいしさが味わえる安心安全の「パスチャライズド牛乳」となり、皆さんの食卓に運ばれています。ぜひ、味わってください。



①生きたミルクの風味が特徴の「パスチャライズド牛乳」。那須塩原ブランド認定品です ②乳牛の体型の改良を競う大会「共進会」で酪農のイメージアップも



より詳しい情報は市ホームページで紹介しています。併せて見てください。

