

# 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



5月21日(土)・22日(日)

## サイクルイベント「ぐるるとち2022」開催

5月21日、22日にサイクルイベント「ぐるるとち2022」を開催します。交通規制は行いませんが、当日は多くの参加者が自転車に乗って市内外を周遊します。参加者が、皆さんの近くを通行することがありますので、イベント運営に協力してください。



▶とき 5月21日(土)・22日(日)  
▶ところ 那須野が原公園(千本松801-3)をスタート・ゴール地点とした県内道路  
※コースなどの詳細は、ホームページで確認してください。

▶問い合わせ  
ぐるるとち実行委員会事務局  
☎070(4020)9498  
※平日午前10時～午後5時。



5月6日(金)申請期限

## 前期調理技術技能評価試験を実施します

調理技術技能評価試験は、調理師のステップアップのために国家試験として設けられた制度です。学科試験、実技試験の両方に合格すると、厚生労働大臣から「専門調理師」・「調理技能士」の称号が与えられます。また、調理師養成施設校の教員資格が取得できます。

▶試験実施料理  
すし料理、中国料理、給食用特殊料理  
▶試験日  
○実技 7月31日～8月20日の間で別途指定する日  
○学科 8月2日(火)  
▶受験手数料 実技試験のみ 28,900円、学科試験のみ 8,900円、実技および学科試験 37,800円

▶申請方法 受験申請書および必要書類を郵送で申請  
▶申請期限 5月6日(金) 当日消印有効  
▶その他 受験申請書の請求方法や受験資格、試験会場などの詳細は、ホームページで確認してください  
▶申請先・問い合わせ  
公益社団法人 調理技術技能センター  
☎03(3667)1867



## 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

## 防災意識の啓発や子どもの居場所作りを目指して (自治会長連絡協議会と市との懇談会)

3月17日に市内の自治会長で組織する自治会長連絡協議会と市との懇談会を開催しました。連絡協議会からは、災害時の避難行動や消防団の振興などの防災に関する事項、公設公民館の旧図書コーナーの有効活用など、さまざまな議題が上がり活発な意見交換となりました。

平成30年に始めたこの懇談会は、今回で4回目。引き続き、自治会に入ってよかったと思えるような協働のまちづくりを市民の皆さんと進めていきます。



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

## この木なんの木…エノキだ!? ～塩原小中学校の奇跡のエノキ～



塩原小中学校のエゾエノキ 撮影日:2021.11.26  
撮影場所:塩原小中学校体育館わき

それは、昨年11月のこと。塩原小中学校の体育館での授業を終え出口へ向かうと、足元に一枚の落葉が。何気なく拾うと、「フーン、葉柄から伸びる3本の太い葉脈、葉の半分からノコギリ状のギザギザ…これは、エッ、エノキだ!」。塩原小中学校で4年前、あれだけ探して見つからなかった木が、ここにあるのか。ちょっと頭の中が混乱した状態で目の前を見ると、植え込みの中に約5メートルの立派なエノキが育っていました。しかも、植え込みの中ということから、自然に成長したものと考えられます。

私は、エノキの下でしゃがみ込んで、もう一度じっくり拾った落葉を見つめました。この日は、「自然を見る目は、まだまだ勉強だね!」と、落葉に教えてもらった一日になりました。この続きの話は、また次回に。 あきお



## “那須塩原ブランド”を味わおう



生乳生産本州一位の本市。市内には世界のチーズコンテストで権威ある賞を受賞したチーズ工房があります。

▶問い合わせ ☎農務畜産課 ☎0287(62)7147

## 「チーズ工房那須の森」のナチュラルチーズ

お話を伺ったのは…  
工房長 安田 翔吾さん

私が作っています!



### どんなチーズを作っていますか?

ブラウンスイス種とホルスタイン種の生乳から作るナチュラルチーズを8種類作っています。(2022年3月現在)

中でも「森のチーズ」は2019年にイタリアで開催されたワールドチーズアワードで世界10位に入賞しました。

### おいしいチーズ作りに欠かせないこととは?

チーズ作りはすべて手作業なので、季節の影響を考慮し、温度管理や発酵管理などを微調整する繊細な技術が必要です。また、生乳の質がとても大切です。同じ工程で作っても、使用する生乳によって味が全く違います。生乳の味は牛の餌や飼育方法などによって変わるので、安定した生乳を供給してくれる、信頼できる牧場があることも重要です。

