

NASUSHIOBARA Newsletter

広報なすしおばら

3 / 5

March 2018 No.317



来てよかった、また来たいまちへ
ひかり

特集

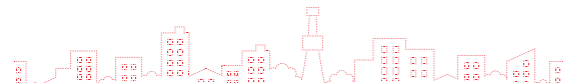
観光を灯す人

市では目の不自由な人のために音訳版広報を発行しています。詳しくはシティプロモーション課までご連絡ください。



特集
来てよかった、また来たいまちへ

ひかり 観光を灯す人



このまちには、人々を魅了する豊かな観光資源がある。このまちの観光を考える上で忘れてはならないのが、まちの観光を絶やさぬよう力を尽くし、支えてきた人々たち。今回は、観光でまちを元気にするために、さらなる「もてなしの磨き上げ」に挑む人たちに光を当てていきたい。

人がつなぐ まちのもてなし

本市は、歴史ある温泉や四季折々の自然に溢れ、生産額本州一位の生乳に代表されるように乳製品やブランド肉・野菜など、食にも恵まれています。こうした豊富な観光資源は、まちの人たちの努力によって支えられてきました。温泉を守る旅館の人や、地元食材を活かし腕を振るう料理人、そして質の高い食材を作り続ける生産者の人など、観光に関わりのある人は多岐にわたります。さまざまな人の結びつきがあって、このまちの観光は成り立っています。

そんな中、19年ぶりに巡ってきたJRグループの大型観光企画「デスティネーションキャンペーン(DC)」を巻き込んだ企画が動き出します。皆さんも一緒にDCに参加して、まちを盛り上げていきませんか。

日頃の活躍をたたえて

～市長特別賞を贈呈～

文化や環境保全、スポーツなど、各方面で全国を舞台に市民の皆さんが活躍しています。日頃の皆さんの活躍をたたえて、市長特別賞が贈られました。

問い合わせ
秘書課
☎0287(62)7108

プロの盆栽作家がその技術を競い合う「第43回日本盆栽作風展」。この最高峰の作品展で、市内で盆栽園を営む藤川政幸さんが、最高賞の内閣総理大臣賞を県内で初めて受賞した。この快挙に市長特別賞が贈られた。

受賞作の「鳳凰」は樹齢1200年くらいのエゾマツで、15年程管理を続けている。藤川さんは、「この木は自分を育ててくれた。とても感謝している。これからも、今以上の評価が得られるように挑戦していきたい」と嬉しそうに話してくれた。

市内の盆栽園「藤川鳳凰園」代表。盆栽園を営む父の影響で、20歳から盆栽の修行を始める。30歳で家業を継ぐと、市内の愛好家が所有するエゾマツに出会い管理を託される。以後、丹精に育てあげ、今回の受賞となった。



藤川 政幸さん

株式会社パン・アキモトが展開している「救缶鳥プロジェクト」。災害時の備蓄用として販売したパンの缶詰を賞味期限が切れる1年前に回収し、新しい商品を割引で届けるとともに回収した缶詰は海外で食糧を必要としている地域に届けている。この取り組みが環境省主催の「第5回グッドライフアワード」で環境大臣賞最優秀賞を受賞したことに伴い、市長特別賞が贈られた。

同社の秋元社長は、「これらの賞は、社員たちにとって大きな励みになる」と満面の笑みで答えてくれた。

昭和22年創業のパン店の老舗。阪神淡路大震災をきっかけに柔らかなパンが長期間保存できる「パンの缶詰」を開発。広く災害備蓄品として受け入れられている。また、同社のチャレンジする様子が児童書で紹介された。



株式会社
パン・アキモト

全国学校・園庭ビオトープコンクールで、県立那須拓陽高等学校が県内で初めて環境大臣賞を受賞し、その栄誉をたたえて市長特別賞が贈られた。

同校のビオトープは那須疏水の水を敷地内の池に引き込み、水田に水を供給するもの。また、ミヤコタナゴが再び生息できる環境を取り戻すための試みも続いている。市役所を訪れた生徒たちは「先輩から引き継いだこの試み、自分たちができることをやり、後輩に引き継ぎたい」と語ってくれた。

県立那須拓陽高等学校では平成23年度から同校の大山農場内で水稻の有機栽培を開始した。これに伴い、敷地内に埋もれていた池を復活させ、かつて多く生息していたミヤコタナゴが再び生息できる環境を作ろうと生徒たちは日々努力を重ねている。



栃木県立
那須拓陽高等学校

みんな
地域で
作る

おもてなし

いよいよ幕開けの栃木DC!



昨年のプレDCに続き、4月から始まる本番DC。「いちごとみるくのスーツ」「旅館の朝食」「巻狩鍋」「地酒」の4つの企画がいま花開こうとしている。これらの企画には、観光関係者だけでなく飲食店も多数参加。旅人をもてなす機運がまち全体で高まっている。DCの開始を目前に控え、お披露目会&決起大会が行われた。

旅行のカギとなる食を磨き上げる—



市観光局 局長 木下 昭彦氏

旅人をもてなす食を磨く

旅先に求めるものの上位を挙げると、「温泉」「郷土の食」「花や緑などの自然」「名所旧跡」となっています。これまで本市は、温泉の良さを最大のウリにやってやってきました。私が5年前このまちに来た時、観光客に訴えかける「郷土の食」が弱いと感じました。せっかく足を運んでくださったお客様にまた来たいと思ってもらうためには、「このまちだから食べられるもの」を磨き上げる必要があるのです。

動き出した食のプロジェクト

女性を意識したスイーツを磨くために昨年から始めたのが「いちごとみるくフェア」。観光局が主体となり、市商工会やJAなどに積極的に呼びかけ、連携し合いながら実施してきました。2年目となる今年は、前年の49軒を大きく上回る67軒もの

飲食店や旅館が参加。各店が「ぜひうちのスイーツを」とより一層商品開発にも力をいれており、地域全体に旅人をもてなす機運が高まってきています。また、DC本番を迎える今年は、昨年から「朝食イッピン物語」に加え、「巻狩鍋フェア」と県内産地酒の利き酒が楽しめる「那須塩原地酒物語」の2企画が追加に。DCがこのまちにとって有意義なものになるよう、もてなす側としても、お客様としてもぜひ多くの方に参加してほしいと思っています。



論説委員に聞く！ このまちの魅力とは？

観光経済新聞社
論説委員
内井 高弘氏

Q. このまちの観光の強みと弱点は何でしょう？

強みは東京から新幹線で約1時間で温泉に行けるというアクセスの良さ。温泉の泉質も申し分ありません。あと、訪れて初めて知りましたが、美味しいお蕎麦屋さんが多いです。地元の人はいつでも当たり前前に食べられてうらやましいです。弱点としては、那須塩原駅前が他の観光地駅前に比べて、寂しいような気がします。

Q. によんの温泉100選でランクアップした理由は？

首都圏をターゲットに、これまで行ってきた広報活動の成果でしょう。メディアはもちろん、DC以前からJRとタイアップして首都圏の駅にポスター掲出を増やすなど、地道な努力が実っていると思います。

Q. さらに上位を目指すためには？

那須塩原市は生乳産出額が本州一位ということを知っている人は多くはないでしょう。その土地に行って味わってみて、ようやくその美味しさが分かるのです。今回のいちごとみるくフェアは、日本中のJR駅を中心に大きくPRすることもでき、訪れた人に味わってもらえることのできる、とても効果的な取り組みだと思います。

2018.4.1 > 6.30

那須塩原地酒物語への意気込みを聞きました！

美味しい栃木の地酒をたくさんのお客様に知ってもらいたいという思いから、4月から始まる「那須塩原地酒物語」。普段は日本酒をあまり飲まない方も利き酒なら試しに頼んでみようかなというお客様が多いそう。そして、お試して飲んで味を気に入ってもらえとお土産などで購入・・・とさらなる消費も期待されています。

酒蔵も旅館も伝統ある仕事。伝統にとらわれ過ぎずに、互いに知恵を出し合って日本酒の魅力を広めていきます。



各店の詳細はこちら



市観光局 戦略会議
那須塩原地酒物語 担当
奥塩原高原ホテル
大塚 建一さん

もてなしの味を生み出す

地域のつながり

DCにおいて市内各店が素材と味にこだわり鍋料理を提供する巻狩鍋フェア。巻狩鍋は旧黒磯市を中心に20年以上続いてきたこのまちを代表する鍋料理だ。さまざまな食材が煮込まれる鍋の裏側には、多くの生産者や製造者がいる。今回は黒磯駅前に店を構える『生そば富陽』さんのご協力のもと、地域の"味"を支える人たちにスポットを当ててみたい。

那須塩原が誇る新鮮で美味しい食材を使っています！

生そば 富陽の『巻狩蕎麦すいとん』

巻狩鍋フェア 参画店にインタビュー



生そば 富陽
江面 雅夫さん

Q. このフェアに参画したきっかけは？

20年以上前から「巻狩蕎麦すいとん」を提供してきましたが、DCが栃木に決まり、首都圏の人にも巻狩鍋を広く知ってもらいたい絶好の機会だと思い、このフェアに参加しました。

Q. 巻狩蕎麦すいとんの特徴は？

観光客の方は黒磯や那須に対して自然豊かなイメージをお持ちなので、地元産のきのこや根菜類など自然の恵みをふんだんに使っています。

Q. DCへ向けて意気込みをお願いします

駅前には観光地の玄関口。まちの印象を決める大切な場所です。だからこそ、お客様を美味しい地元料理で、もてなしたいです。DCをきっかけにして、多くのお客様に那須塩原に足を運んでもらい、こんなに美味しいもの、魅力的なものがあるということを知ってほしいです。



地元野菜とお肉、そばがきなどが入った味噌仕立ての巻狩鍋。



巻狩鍋とは？

源頼朝が那須野が原で行った那須野巻狩から着想を得て、毎年10月開催の「那須野巻狩まつり」で提供されるようになった地元の名物料理。

素材の良さがこのまちにしかない味を生み出す

巻狩鍋には、さまざまな人が丹精込めて作った食材が入っています。例えば、地元ブランドの那須鶏やポーク、市内の農家さんが育てた野菜、市内で収穫された蕎麦など…。『このまちだからこそ出せる鍋の味』は、地元生産者の方たちの存在があってできあがっているのです。

そんな生産者の思いが詰まった鍋料理を観光客や地元の人が味わうことが、地域の食を支える方々の励みにもなるはず。ぜひこの機会に、さまざまな巻狩鍋を味わってみませんか？



鶏肉 ミートショップかなざわ 金澤 和男さん



那須野ポークや那須鶏など地元で根ざした食材を提供しています。19年ぶりのDCをチャンスに捉えて、地域の名物料理を作り上げられるよう、飲食店や旅館の皆さんの力になっていきたいです。

ミートショップかなざわ (中央町2-24)
☎ 0287(63)4129

そば粉 渡辺製麺所 渡辺 啓子さん 伊藤 裕樹さん



渡辺製麺所 (高林475-2)
☎ 0287(68)0036

里山の晩秋そばという、当社こだわりのそば粉を市内外のお蕎麦屋さんにお出ししています。お好みに合わせて選べるよう10種類ほどのそば粉をご用意。子どもからお年寄りまで蕎麦を味わってもらいたいという先代の思いを引き継ぎ、半世紀以上そば粉や小麦粉などを作り続けています。

ホウレンソウ

農家 益子 巧さん



季節によってトマトやブロッコリーも出荷しています。ホウレンソウは“雑味”がなるべく出ないように通常より時間をかけてゆっくり育てています。肉厚で、中身の詰まった野菜が評価をいただいています。採れたての新鮮野菜をぜひ味わってください。

那須凸凹野菜 榎本 三津子さんと生産者の皆さん



那須凸凹野菜 (無栗屋433-60)
☎ 0287(62)1482

味は全く同じ野菜なのに、見た目が規格に達していないというだけで出荷できないのもったいないと思い、益子さんとともに始めました。8軒の農家さんが収穫した朝採れ野菜を翌日にはお客様の元にお届け。農家さんの愛情がこもった美味しい野菜を自信を持ってお届けしています。

2018.4.1 > 6.30

巻狩鍋フェアがいよいよ始まります！

黒磯はもちろん塩原でも行われていたという記録もある巻狩。そんな縁のある巻狩鍋を、“まちの名物料理”として広めていくのがこの巻狩鍋フェア。市内の宿泊施設・飲食店 34 店が、地元の肉や野菜を使って提供します。



市観光局 戦略会議
巻狩鍋フェア 担当
湯田 白樺
杉山 岳人さん

巻狩鍋の全国的な知名度をもっと上げていきたいです。そして、お客様に満足してもらえ、味に仕上げられるよう頑張っていきます！

各店の詳細はこちら↓



地元食材の美味しさを届けたい

そんな山喜の朝食には、地元の美味しさがぎゅっと詰まっている。地元農家さんから直接仕入れたツヤツヤのご飯や手作り豆腐を温泉で煮る湯豆腐、郷土料理のねぎからし、地元の牛乳で作りするヨーグルトなど、地元食材を最大限に生かしている。そのメニューからは、お客様に地元の美味しいものを知ってほしい、食べてほしいという思いが伝わってくる。

なかでも特徴的なのは、旅館の朝ごはんでは定番ともいえる焼き魚がないことだ。その代わり、手作りがんとどきが出されている。「旅館の朝ごはんには海のものをお出しするのが一般的。でも、地元にはせ



若手板前と協力し合いながら料理を仕上げる。



かく美味しいものが溢れているのだから、なるべく山のものを出したい」と橋本さんは意気込む。

実際に山喜の朝食をいただいてみると、季節野菜の煮物やお浸しなど彩り豊かなメニューが並ぶ。なかでも、ひと際目を引くのが温泉湯豆腐だ。鍋が高温になり温泉が白濁してくると、いよいよ食べ頃。早速口にしてみると、豆腐がとろりと溶けてしまふほどの柔らかさで、薬味のねぎからしとも相性抜群だ。

その後アツアツの状態では運ばれてきたがんとどきを一口頬張ると、ふわふわの豆腐のなかに木くらげやにんじん、銀杏など具材が詰まっている箸が止まらない美味しさだ。

旅館の社長や女将、そして板前。宿が一体となった朝食の磨き上げは、今後も続いていくだろう。ぜひ一度はお試しいただきたいこだわりのイッピンたちだ。

朝食イッピン物語 朝ごはん日本一へ挑む！

プロフェッショナル

おもてなしの達人



昨年から市内で始まった「朝食イッピン物語」。地元産の食材をふんだんに使ったり、既製品から手作りに調理の仕方を変えたり…温泉街全体でこれまでの朝食を見直し、新しくレベルアップしていこうという取り組みです。

今回はお客さんに最高の朝ごはんを食べてもらうために、裏側で活躍する板前の世界に足を踏み入れてみました。

周囲の声を大切に、これからも美味しいものを提供したいー

広い視野で満足度の高い食事を

高校卒業後、かねてから憧れた料理の世界に入ったという橋本さん。10年にわたる東京での修行で日本料理の基礎を習得したそう。その後、地元に戻り10年前からONSEN RYOKAN山喜の料理長を務めている。橋本さんは修行中に、職人としてのプライドも大切だが、常に型にはまらないで広い視野を持つことがより重要と感じたそう。そのため、今回の朝食イッピン物語でも柔軟な発想で社長や女将の右腕として活躍してきた。「料理のココを変えたらお客さんがもっと喜んでくれるのでは？」という社長や女将のアイデアを聞いて、色々試しながらそれを形にしていくのが私の仕事なんです」と彼は話してくれた。



ONSEN RYOKAN山喜 料理長 橋本 祥司さん

女将さんにインタビュー



ONSEN RYOKAN山喜 女将 山口 リエさん

Q. 朝食の見直しで新たに始めたことは？
イラスト付きのお品書きを朝ごはんと一緒にお客様に出すようにしました。イラストの得意な社員がいたので、どうしたらお客さんに食材の良さが伝わるか相談しながら作りました。



Q. 朝食の見直しをして気づいたことはありましたか？
今回朝ごはんを見直した際に、今までなんとなく漠然としていた地元の美味しいものを一つひとつ具現化してメニューに加えていきました。そのお食事をお客様に提供し「美味しい」というご感想をいただくと、改めてこのまちには誇れる食がまだまだあったんだとポテンシャルの高さを再認識しました。

Q. 旅館のお食事に関してこれから挑戦してみたいことは何ですか？
宿の食事は夕食がもちろんメインとしてありますが、『朝ごはんが名物の宿』にしていきたいです。他の旅館では夕食と比べて、関心が薄くなりがちな朝食を磨き上げることで、うちの宿のウリにもなると思っています。



1がんとどきは出来立てを出すために直前に調理 2自家製のヨーグルトにイチゴを添えるこのまちらしいデザート 3郷土料理のねぎからしも手作りの一品 4毎日その日のメニューの打ち合わせを行う





和菓子で
梅川荘らしいを



市観光局 戦略会議
いちごとみるくフェア担当
湯宿 梅川荘
若色 潤さん



お菓子工房エー
タローにはイチゴを
使った商品が多数
並ぶ。



※宿泊者限定で夕食時に提供されます。

斬新な和風スイーツで差別化

次に向かったのは塩原温泉にある「湯宿 梅川荘」。こちらの宿はいちごとみるくフェア参画店の中では珍しく和風スイーツの『みるく白玉いちごぜんざい』が食べられると話題。「いちご大福から着想を得ました。生のいちごとあずき、そこにミルク感が加わるときっと美味しいはずと思ったんです」。そう語る社長若色さんに勧められて、一口食べてみるとイチゴの風味が香るもちっと弾力のある白玉とあんこ、そこに少し溶けたホイップクリームのカリーミーさが絶妙にマッチ。

開発の苦労を尋ねると「いちごと牛乳の混ぜる分量を誤ると白玉がうまく固まらないんです。もちもちとした弾力を出すために何度も試作を重ねました」と話す若色さん。白玉には市内産のイチゴと牛乳が独自の配合で練りこまれているそう。

最後は口の中にみずみずしい生のイチゴの程よい酸味が残り、さっぱりとした味わいが印象的でした。

宝石を思わせるこだわりの逸品

最後に向かったのが黒磯駅前にある洋菓子店の「フィーゼ」。こちらは、東京などで修業をした店主の仙波さんが地元に戻ってきて開いたお店

なすしおばら 暖かい日差しに誘われて…

春のスイーツ旅



お菓子工房 エータロー
君島 達也さん

いちごとみるくフェア
2018.3.1 > 6.30



女性がときめくスイーツを

昨年から始まった「いちごとみるくフェア」。市を代表する食材であるイチゴと牛乳を使ったバラエティ豊かなスイーツが市内のお宿・飲食店で味わえる。参画店が67軒にパワーアップしたこのフェアを一足先にレポートしてみたい。

まず最初にやってきたのは西那須野の国道4号線沿いにある「お菓子工房エータロー」。店主の君島さんによると、昨年からフェアで『いちごとみるくパンケーキ』を出しており、多い時では1日15個以上注文があったという。早速そのパンケーキを焼いてもらうと、まずテーブルに運ばれてきた瞬間、見た目の華やかさについて歓声をあげたくなる。口にしてみると、しっとりとしたパンケーキと甘さ控えめのクリーム、そこにいちごや黄桃のフレッシュな味が飽きの来ない美味しさ！パンケーキの上におるんと乗ったミルクプリンを一口頬張ると、パニラ風味が口の中いっぱいになり、その食感もクセになる。君島さんにこの商品を開発した際の話を聞くと「見た目も味も女性が喜んでくれるように、妻と相談しながら作り上げました」と話してくれた。

だ。「地元のもので洋菓子を提案すること」をモットーとしており、いちごは市内の岩波農園さんから、小麦粉にいたっては通常あまりケーキづくりには使われない栃木県産の「イワイノダイチ」という中力粉を使用するというこだわり。フェアへの参加にあたり、「あの店に行かなければ食べられないというものを作りたい」と話す仙波さん。さっそく「いちごとみるくのヴェリーヌ」をいただいてみると、まずはキラキラと輝く宝石のような見た目に目を奪われる。甘酸っぱくもあり、濃厚なミルクの味わいも口に広がる3層ゼリーは、いちごとみるくの味わいをぎゅっと詰め込んだ逸品だ。

このフェアには板室温泉の旅館の方から声掛けがあり参加したという仙波さん。それまでは、DCがどんなものなのか分からなかったそう。「何十年に一度しか巡ってこないDCというせっかくのチャンスをかさないです」と話してくれた。



コンセプトはシンプル・シック・ローカル!!



フィーゼ
feeze
仙波 健太さん



お土産に持って帰れる！
タイアップ商品も登場しました！

園那須塩原市観光局 ☎0287-46-5326

× ミナト製菓

牛乳を入れて作る
盛り付け例
「いちごとみるくスムージー」

× パン・アキモト

オリジナルラベル
「パンの缶詰」

スタンプラリーを
2か所以上巡ると
ピンバッジ
プレゼント

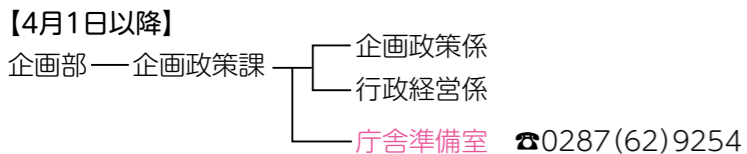


03 4月1日から 市役所組織の一部が変わります

▶ 問い合わせ
企画政策課
☎0287(62)7106

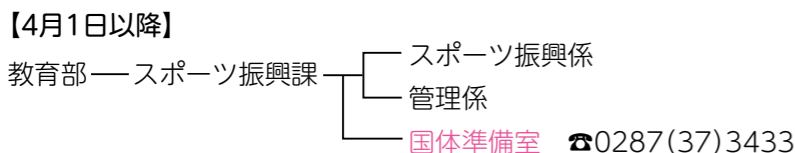
1 「庁舎準備室」を設置

新庁舎建設に関する準備を進めるため、企画政策課内に「庁舎準備室」を設置します。



2 「国体準備室」を設置

2022年に栃木県で開催の第77回国民体育大会「いちご一会とちぎ国体」の準備を進めるため、スポーツ振興課内に「国体準備室」を設置します。

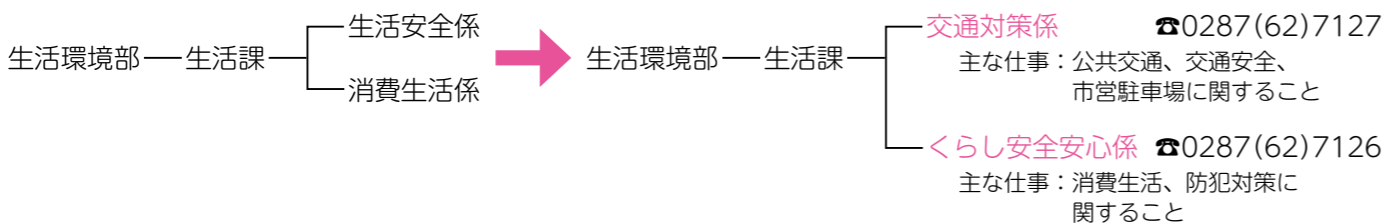


いちご一会とちぎ国体
第77回国民体育大会 夢を感動へ。感動を未来へ。2022.

3 「生活課」の係を再編

交通政策の強化、消費生活の安定・向上と防犯対策を推進するため、「生活安全係」と「消費生活係」を、「交通対策係」と「くらし安全安心係」に再編します。

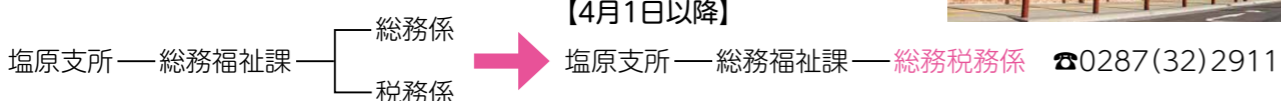
【4月1日以降】



4 「塩原支所総務福祉課」の係を統合

効率的に業務を行う体制とするため、「総務係」と「税務係」を、「総務税務係」に統合します。

【4月1日以降】



01

新庁舎建設基本計画を策定するた めの委員を募集します



電気や空調の設備も老朽化が進む 窓口から離れた待合コーナー 多くの車で込み合う駐車場

新庁舎建設の基本計画を策定するに当たり、意見や提案をいただくため、「庁舎建設市民検討懇談会」の委員を募集します。

- ▼ 任期 基本計画の策定が終了するまで(平成30年4月から約1年間)
- ▼ 会議回数 5回程度
- ▼ 応募資格 次に掲げる要件を全て満たす人
 - ・本市に住居登録し、現に居住している
 - ・平成30年1月1日現在、満20歳以上
 - ・本市の市議会議員または職員でない
 - ・本市が設置する他の委員会などの委員でない
 - ・公益性の観点から意見を述べられる
 - ・平日の会議に参加できる
- ▼ 募集人員 3人以内
- ▼ 申込方法 企画政策課、国総務税務課、国総務福祉課、各公民館に備えてある応募用紙に必要事項を記入し、窓口へ持参、郵送またはメールで応募してください。
- ※ 用紙は、市ホームページからも入手可。
- ▼ 申込期間 3月12日(月)～28日(水)
- ▼ その他 個人情報、目的以外には使用しません。また、応募用紙の返却はしません。
- ▼ 申し込み・問い合わせ
 - 企画政策課 ☎0287(62)7106
 - 〒325-8501
 - 那須塩原市共栄社108-2
 - ✉ kikakuseisaku@city.nasushiobara.lg.jp

02

4月1日から 市民活動センターがオープンします



▶ 施設の住所
大原間西1丁目11-10

- 市民活動団体などの横のつながりを深め、より効果的な活動の展開と協働のまちづくりの促進を図るため、市民活動センターが大原間にオープンします。
- 市民協働推進課 ☎0287(62)7151
 - ◆ 移住促進センターも併せて移転します
 - ▼ 移住相談のワンストップ窓口となる移住促進センターを、市役所本庁舎内から市民活動センター内へ移転します。
 - ▼ 移転日 4月1日(日)
 - ▼ 移転後の開館時間 午前9時～午後5時
 - ▼ 移転後の休館日 毎週水曜、年末年始(12月29日～翌年1月3日)
 - ▼ 問い合わせ
 - シティプロモーション課内移住促進センター ☎0287(62)7331

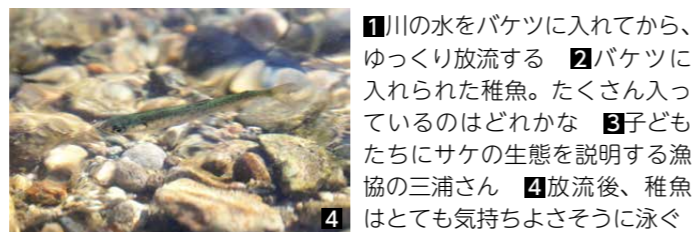
レ
チャイルド
トピックス

学校・保育園・幼稚園などのホットなニュースをお届け!



4年後 この場所に帰って来てね
～すぎのこ幼稚園 サケの稚魚放流～

2月6日、すぎのこ幼稚園認定こども園の園児29人が、蛇尾川にサケの稚魚を放流しました。この日放流されたのは、那珂川北部漁業協同組合が昨秋に採卵し、4センチメートルほどに育てた稚魚5000匹。稚魚は小さなバケツに入れられ、園児たちの手で川に放たれました。稚魚たちは海に出て大きくなり4年後に戻ってくるそう。参加した高橋明里さん(5歳)は「(サケの子どもが)いっぱいいた。小さくてかわかった」と話してくれました。



1 川の水をバケツに入れてから、ゆっくり放流する 2 バケツに入れられた稚魚。たくさん入っているのはどれかな 3 子どもたちにサケの生態を説明する漁協の三浦さん 4 放流後、稚魚はとても気持ちよさそうに泳ぐ



天然のスケート場で大はしゃぎ
～横林小学校 田んぼスケート教室～

1月26日、横林小学校で恒例の田んぼスケート教室が催されました。地域の皆さんがスケート場の土手を作って氷を張り、元フィギュアスケーターの村上尚子さんが指導に協力し、多くの人に支えられているこの教室。この日、氷点下の冷え込みだったにも関わらず、子どもたちは手作りのスケート場に大はしゃぎ。「授業の中で一番好き。早く凍らないかなと待ち遠しかった」と笑顔で話してくれました。



チカラを合わせて 鬼退治!
～いなむら保育園 節分豆まき～

2月2日、いなむら保育園で節分の豆まきが行われました。この日はあいにくの雪に見舞われ、急ぎよ新聞紙を丸め大豆に見立て室内で鬼退治をすることに。まず年長の子もたちが、自分で作ったお面をかぶって鬼役となり乳児組の豆まき。その後大きな鬼が現れ、泣き出す子も。それでも「おには～そと、ふくは～うち」と元気の掛け声で、悪い鬼を追い出し、福を呼び込む子どもたちでした。

3月25日(日)
午前9時30分頃
～10時40分頃

越堀郵便局付近 拡大図

ツール・ド・とちぎは、栃木県を舞台とした国際自転車競技連合公認のサイクルロードレースです。
第2回大会となる今回は、3月23日から3月25日の3日間開催し、本市は、大会3日目コースとして設定されており、市内の各所で交通規制が行われます。当日は周辺道路の混雑が予想されますので、う回路を利用してください。

▼問い合わせ 国土スポーツ振興課
☎0287(37)5439

04
自転車レース「ツール・ド・とちぎ」
使用道路の交通規制がなされます

ごみ出しカレンダー

曜日	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
月	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
火	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7
水	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
木	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
金	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
土	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4

その他びん
ワインの瓶など(茶色以外の色のびん)

茶びん
ビールや日本酒の瓶など(茶色のびん)

05
4月から
びんの回収方法が変わります

平成28年度に資源物として排出されたびんの資源化率は、約30%でした。
市では、びんの資源化率を向上させるため、4月から家庭から出されるびんの色別回収を開始します(事業系のびんは除く)。
このことにより、資源化できるびんの量が現在の2倍近くまで増えるものと想定していますので協力をお願いします。

▼変更内容 これまで、色分けせずに回収していたびんを「茶色のびん(茶びん)」と「茶色以外の色のびん(その他びん)」に分け、それぞれに回収日を設けます。
※ワインのびんなど、緑がかった色のびんは「茶色以外の色のびん(その他びん)」として出してください。
▼詳細 回収日など詳しくは、3月5日から配布予定のごみ出しカレンダーで確認してください。

※びんの回収日が「茶色のびん(茶びん)」と「茶色以外の色のびん(その他びん)」に分かれているので、注意してください。
※ごみ出しカレンダーは、市役所や各公民館などで配布しているほか、市ホームページやごみ分別アプリでも見ることが出来ます。

▼問い合わせ
○本環境対策課 ☎0287(62)7310



生活の知恵を楽しく学ぼう ～消費生活と環境展～

第13回消費生活と環境展が、2月18日にいきいきふれあいセンターで開催されました。13回目を迎える今回は37団体が参加。食や環境など暮らしにまつわるさまざまなブースが設けられ、会場を訪れた人たちは体験を通じて、楽しみながら生活の知恵を学んでいました。下水道を紹介しているブースでは、男の子が説明を受けながら、トイレトーパーと通常のティッシュペーパーを水に入れたときの違いについて体験していました。



“びん”の分別方法が4月から変わるため、説明を受ける人たちが。



家庭に余っている食料品を持ち寄るフードドライブでは、多くの食品が寄附された。



会場は多くの人たちでにぎわった。



大会新記録で2連覇 ～第59回栃木県郡市町対抗駅伝競走大会～

1月28日に県庁前をスタート・ゴールとして行われた第59回栃木県郡市町対抗駅伝競走大会。31チームが参加したこの大会に本市からは3チームが参加。Aチームが2年連続9回目の優勝を大会新記録(3時間4分00秒)で飾りました。

2月19日には優勝チームメンバーと優秀選手が優勝報告のために君島市長を表敬訪問。優勝の喜びとともに来年の3連覇に向けての意気込みを伝えました。



県庁前を一齐に飛び出していく選手たち。3時間に及ぶ長い戦いが始まる。



往路を1位で制し、復路の選手にタスキを託す那須塩原Aチーム。



ステージの裏側はどうなっているの ～黒磯文化会館 舞台体験ツアー～

1月21日、黒磯文化会館で舞台裏を体験するイベントが開催されました。これは、毎月第3日曜日を家庭の日として推進する事業の一環として行われたものです。

同日開催されたゴスペルコンサートが終了すると、参加した15組の親子は、実際にコンサートで使用された照明や音響の機器を操作したり、普段は立ち入ることができないホールの裏側を探検したりして、非日常体験を楽しんでいました。



地域の魅力を再発見 ～市ファンクラブ 魅力発見ツアー～

まちの魅力を再発見しようと、なすしおばらファンクラブが中心となり2月10日に開催した「魅力発見ツアー」。那須野が原博物館や板室温泉大黒屋などを巡り、地域の魅力を体験しました。参加者は「近所の地名が明治開拓にルーツがあることを初めて知った」「こんな素敵な場所があるとは知らなかった」と少し興奮気味に話してくれました。



↑ファンクラブへの加入はコチラ



プロの技術ってすごい！ ～セルジオ越後杯争奪戦 交流試合～

今年で38回目を迎えたセルジオ越後杯争奪戦の交流試合が2月3日に行われました。この大会は、セルジオ越後氏が来日当初、旧黒磯市に住んでいたことが縁で始まったもの。「セルジオ氏とプロ選手などで構成されたチーム」対「小学生チーム」の交流試合では、プロが繰り出すパスやシュートに大きな歓声(ワァ～!)。市内から参加した高根沢脩真くん(小5)は「上手なプロ選手たちと試合ができて楽しかった」と目を輝かせて話してくれました。



まちの将来を高校生と語る ～那須塩原市商工会セミナー～

「将来、戻ってきたい街となるために、何が必要だろう」。地域の若手経営者や後継者で組織する市商工会青年部がワークショップを開催し、黒磯高校から25人の生徒が参加しました。

「インスタ映えする場所」など高校生らしい意見が出る一方、「近年増えている廃校を活用して、思いの場所を生かした地域活性化を図る」など地域の課題に沿った意見も。このまちの将来について若手経営者たちと熱く話っていました。

下水道ってどんなもの？

シリーズ第6回は、これからの下水道経営をどのようにしていくか、現在の課題も交えてお知らせします。

不足する下水道財政

下水道事業は、民間の企業のようにサービスで利益を受ける人からの収入により経営できるようにしなければなりません。そのため、市の一般会計から独立した特別会計で、事業を行っています。

しかし、その事業の性質から「お金が足りないから汚水処理を後回しにする」ということもできません。不足する財源は税金（一般会計繰入金）で補っているのが現状です。

下水道で税金を使ってしまった分は、他の市民サービスが縮小したり、できなくなったりしています。この状況では、下水道のサービスを受けていない人にとって不公平になってしまいます。

使用者間の負担にも差異が

使用者間で公平に負担することが望ましい下水道使用料。しかし、3市町合併の際に統一できず、合併から13年経過した現在も以前の体系のままです。同じ下水道のサービスを受けている使用者の間で不公平が生じています。

下水道の課題解決に向けて

では、将来にわたり、市の下水道を維持するためには、どれくらいの水準で費用負担が必要なのでしょう。また、費用負担をどのような体系で配分するのが良いのでしょうか。

解決に向けた取り組みとして、下水道審議会を立ち上げ、適切な使用料について審議を行います。

平成25～27年度に開催された審議会では、下水道使用料について、下の答申となりました。

今後は、審議会の答申を尊重し、

下水道審議会

答申内容

1 使用料水準

- ・基準外繰入金金の解消
- ・経費回収率100%の水準

※平成28年度は89.2%

2 使用料体系

- ・使用料体系の統一
- ・基本水量設定の廃止
- ・従量使用料の区分の追加

※基本水量廃止による少量使用者の負担増抑制

3 留意事項

- ・負担増の利用者には段階的な軽減措置
- ◆審議会の内容は市のホームページにも掲載しています。

下水道審議会

学識経験者、下水道関連団体、公募（下水道使用者）などの委員で構成され、下水道事業の重要な決定について、市長が意見を求める機関

下水道審議会からの答申って？



下水道審議会は、平成26年2月から平成28年2月まで、10回にわたって審議を進めてきたんだ。その結論を受けて、これから市が使用料の見直しを進めるんだね。その結論について、簡単に解説するよ。

1 使用料水準の見直し

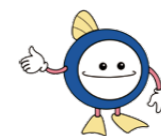
目標

汚水処理費分の基準外繰入金解消！

経費回収率100%の達成

経費回収率は、汚水の処理に必要な費用を下水道使用料でどれだけ賄えたかを示す割合だよ。現在は、89%で、約1割分が不足しているよ。

達成 **89% ▶ 100%**



基準外繰入金金の解消

基準外繰入金は、本来下水道使用者が支払うべき費用の不足分を補てんする税金のことだよ。現在は、汚水処理費と建設改良費の基準外繰入金が生じていて、まずは汚水処理費分の基準外繰入金の解消が目標だよ。

2 使用料体系の見直し

地区別使用料一覧（現在の使用料）

地区	基本使用料（2カ月につき）		従量使用料（1㎡につき）	
	汚水量	金額	汚水量	金額
黒磯	20㎡まで	2,330円	20㎡を超え 60㎡まで	118円
			60㎡を超え 100㎡まで	126円
			100㎡を超え 200㎡まで	137円
			200㎡を超えるもの	146円
西那須野	20㎡まで	2,200円	20㎡を超え 60㎡まで	110円
			60㎡を超え 100㎡まで	120円
			100㎡を超え 200㎡まで	130円
			200㎡を超えるもの	140円
塩原	20㎡まで	2,000円	20㎡を超え 1,000㎡まで	100円
			1,000㎡を超え 2,000㎡まで	90円
			2,000㎡を超えるもの	80円

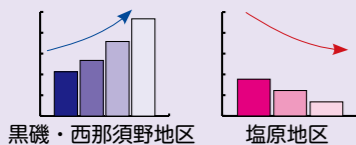
3 段階的な負担の軽減

これまでの使用料から変更すると、急に負担が増えてしまう人も出てしまうかもしれないよね。その人の負担増を緩やかにするため、段階的に負担の軽減措置を設けるようにした方が良いということだね。



現在の従量使用料の体系

黒磯地区と西那須野地区は、汚水量が増えると1㎡あたりの使用料も増額する制度（累進制）で、塩原地区は逆（逆累進制）なんだ。利用者の公平を図るためにも、統一した制度にすることが必要なんだね。



地区別の使用料を統一

現在、各地区で異なっている地区別の下水道使用料を統一して、同じ基準を採用した方が良いということだね。



基本水量設定の廃止

基本水量の設定は、本来人件費や基本電気料などの固定された費用のために設定した基本使用料を、基本水量分の汚水処理にも使うということなんだ。基本水量を廃止すると節水の意識も高まるかな。



◆公営企業会計の導入

地方公営企業になると、現金だけでなくモノやサービスといった取引の内容を記録する「公営企業会計方式」に移行します。それにより、事業による利益と負債、資産の増減を別に記録することから、その経営状態が明確になります。さらには、将来予測が詳しくできるようなるので、より計画的な経営が可能になります。

◆経営戦略の策定

施設の更新や整備に必要な費用と、収入のバランスがとれるよう

全6回にわたり「那須塩原市の下水道」を掲載しました。これからも分かりやすい下水道事業を目指し、広報活動を続けていきたいと思えます。

抽選
10名様
読者プレゼントを当てよう
～「いちごとみるくスムージー」+「パンの缶詰」
+オリジナルタオル～
＜応募方法＞
広報なすしおばらの感想、取り上げて欲しい話題、珍百景(次ページ)などをはがきか2次元コードからご応募ください。
※発表は発送をもって代えさせていただきます。
応募締切
4月1日
当日消印有効



お便りBOX

皆さんからいただいたお便りを紹介します。
今後の広報誌づくりの参考にさせていただきます。

- ◆ 特集「祝成人」！ 新成人とされた1192人のみなさん、誠におめでとございます。実行委員のみなさん、おつかれ様でした。その中に町内の青年の顔写真を見つけ、うれしくてペンをとりました。来年は孫も成人になりますので今から楽しみにしています。それぞれの夢・抱負が叶うことを祈っています。
- ◆ 2月5日号Y・Rさんに賛同します。他の市町は月1回です。自治会の負担軽減のためにも月1回でよいのではないかと思います。なぜ実現できないのでしょうか？ 市民に賛否を問うてください。5日号は広報ではなく広告号と思う。
- M・Sさん(西三島)60代男性
- ◆ お便りBOXですが、テーマを決め、たとえば「わが家の工」コ自慢とか、私の腕自慢などにイラストや写真を入れて、さらに視覚で興味や関心をひくようにしてはどうでしょうか。
- ◆ 那須のハイジさん(鍋掛)50代女性
- ◆ 図書館へ行こう！いつも情報



スマートフォンなどからの応募はこちら

Q. あなたが好きなコーナーはどれですか？(複数可)

1. 表紙
2. 特集
3. 行政 info
4. タウントピックス
5. 子育て連絡帳
6. チャイルドトピックス
7. 健康だより
8. 図書館へ行こう！
9. お便りBOX
10. なすしおばら珍百景
11. ちっちゃな自然
12. 編集後記
13. げんきびと
14. ものづくり若人
15. 私のまちの近い遺産

広報なすしおばらを読んだ感想、取り上げて欲しい話題や記事などをお書きください。



◆ 私は塩原の寂しい所に住んでいます。時々パートで勤めています。家のまわりは80歳以上の高齢者がほとんどです。若い人たちがどんどんいなくなっています。車で40分くらい行かないとありません。ありがとうございます。お便りBOXコーナーのポスト・ペン・封書にセンスが光っています。珍百景「すごく楽しい。ざつちやな自然目のつけどころがうれしい。これからもよろしく願います。」

H・Iさん(鍋掛)70代女性

食材も買えません。今はなんとか暮らしていますが、この先が心配で夜もねむれない事がいっぱいあります。もっと暮らしやすいようにならないものか。町の方ではいろいろ催し物があったらうれしい。

はっちゃんおばさん(塩原)60代女性



図書館へ行こう！

図書・雑誌・紙芝居は15点まで、CDやDVDなどの視聴覚資料は5点まで貸出できます。



NEW!



『ボクたちの駄!菓子』
監修：初見 健一 オークラ出版
昭和からのロングセラー駄菓子。駄菓子黄金期に少年時代を過ごした著者が、当時の懐かしいエピソードを写真とともに紹介。駄菓子の豆知識もあり、おもしろくてタメになる1冊です。

今も変わらぬ駄菓子の世界にお連れします



『大人の箆袋おりがみ』
著：しがり朗 主婦の友社
ウサギ、カブトムシ、天体望遠鏡…割り箆の袋が多彩に変身。簡単なものから難易度の高いものまで、32種類が紹介されています。解説もわかりやすいので、ぜひ挑戦してみてください。

作ってみんなに自慢しちゃおう！



『“超絶技巧”の源流 刀装具』
著：内藤 直子 淡交社
刀剣の美しさを表すのは、刀身だけではなく「刀装具」も必須です。80種類以上の刀装具の魅力を説明、細かい技巧にはフルカラーの拡大写真つき。刀装具の基本の名称も掲載されています。

初心者でも楽しく読めます



『伝統工芸のきほん① 焼きもの』
編：伝統工芸のきほん編集室 理論社
お皿やお茶わんなど、私たちの身の周りにたくさんある、焼きもの。その作り方や特徴は、地域によってさまざまです。いろいろな焼きものの違いや魅力を、ぜひ味わってみてください。

自分好みの焼きものを見つけてみては？



『ごはん ごはん』
さく：視覚デザイン研究所 視覚デザイン研究所
うめぼしごはんにまめごはん、なっとうごはんにふりかけごはん。思わず食べたくなるほど、本物そっくりな鮮やかさで描かれています。あなたはどのごはんが好きかな？

大きく開けるしかけもあります！



『小さいママと無人島』
著：キャロル・ライリー・プリンス 文溪堂
船が難破し、少女2人と赤ちゃん4人が流れ着いたのは無人島。冒険の日々が始まります。テントを張って食糧を調達し、赤ちゃんのお世話に大忙し。これから一体どうなる？

さあ、あなたも一緒に無人島へ冒険に出よう！

イベント情報

「おにぎりカードを作ろう！」おはなし会と工作会

おはなし会の後に工作会を行います。ハサミを使った作業などはありませんので、小さなお子さんでも安心して作業できます。

- ▶とき 3月17日(土)午前10時30分～11時30分
- ▶ところ 塩原図書館
- ▶対象 小学生以下のお子さん
- ▶参加費 無料
- ▶定員 定員なし(申し込み不要)
- ▶問い合わせ 塩原図書館

大田原信用金庫より寄附いただきました ～だいしん文庫～

児童書の充実を目的に平成19年度から毎年いただいているもので、図書館に「だいしん文庫コーナー」を設けて絵本・児童書・図鑑の購入に活用しています。

今年も西那須野・黒磯図書館に新しい図書を受け入れますので、図書館来館時にはぜひ利用してください。



▶問い合わせ 西那須野図書館 ☎(36)6001 黒磯図書館 ☎(63)9031 塩原図書館 ☎(48)7521

ちっちゃな自然 みつけた



今年は、無事に上陸して！ ～クロサンショウウオと雪かき～



大沼周辺で出会ったりっぱな大人のクロ君

(撮影日時：2017/8/30)

サンショウウオの卵

クロサンショウウオは、市のレッドリストでは準絶滅危惧種に指定されています。

全長12～19cm。寿命は10年ぐらいといわれています。雌は、鶏卵状の1対の卵囊(卵が入った袋)を産み、1つの卵囊に約50個の卵が入っています。8月下旬～9月上旬にかけて、オタマジャクシから成体になり上陸します。



クロサンショウウオの卵囊

それを心配して、昨年8月下旬に次の産卵を行える個体調査をした時に出会ったのが、写真のクロ君です。今頃はたくさん積もった雪の下の地中で、静かに春を待っていることでしょう。春の再会を楽しみに、さあ雪かきです。

あきお

今年の冬は、本当に雪がよく降ります。雪かきをしたと思ったらまた積もる雪、腰や腕がパンパンになります。「昨年は少なかったな」と、うらめしげに雪空を見上げると、ふと昨年の大沼周辺のクロサンショウウオのことが頭に浮かびました。それは、昨年の塩原は降雪量が非常に少なく、雪が解けた4月中旬から始まるクロサンショウウオの産卵に大きな影響があったことを思い出したからです。

産卵場の沼が水たまり程にしかならず、その中で産卵が行われました。そして6月上旬、梅雨に入る直前に水が干上ってしまいました。残念ながら、昨年は大沼公園ではクロサンショウウオのオタマジャクシはサンショウウオになって陸地に上がることはできませんでした。

クロサンショウウオは、市内の標高1000m以上の山地が主な生息地になっています。塩原では1960年代から調査がなされていて、この地域を代表する両生類の一種です。しかし、昔と比べ産卵場所が3分の1に減少。昨年のような天候不順によって、上陸個体がいなくなってしまうといった厳しい生息環境下に置かれている現状です。

編集後記

食べて、シャッターを切り、文章を書いて…この繰り返しが続いたこの一月。食べているところまではすごく幸せなのに、美味しそうに写真が撮れず、上手く文章が書けず、苦戦してしまいました。でも、古巣の懐かしい観光関係の皆さんの取材では全面的にご協力をいただいて、楽しかった思い出がいっぱいです。このまちには良い温泉も、おいしい食べ物も、美しい自然もあるけれど、一番は人の心が温かいところかなと思いました。ぜひ、DCでも多くのお客様にこのまちの温かさを知ってほしいです。(生駒)

この原稿を書いている頃は平昌冬期オリンピックも後半戦に突入り、連日五輪関係のニュースが飛び回っています。そして2年後の2020年にはいよいよ東京オリンピック・パラリンピックがやってきます。今まで本誌で紹介してきた人たちの中にも、この大会に向けて調整を続けている人たちがいます。是非とも出場メダルを獲得してもらいたいです。そしてその後はとちぎ国体が控え、本市のスポーツ熱はますますヒートアップしそうです。あ、私はスポーツは観る専門なのですが…(興野)

珍百景

なすしおばら

あなたの"珍"を募集中

＜応募方法＞

方法① きらきらホット
なすしおばらに投稿
珍百景投稿用フォームに
必要事項を入力。



方法② シティプロモーション課に電話
☎0287(62)7109

●必要事項

住所、氏名(ペンネーム)、電話番号、年齢、性別、珍百景写真、タイトル、撮影日、コメント(100字程度)

●注意点

※人権侵害、政治・宗教活動、意見広告や宣伝につながるものなど、掲載できない内容があります。
※内容を変えない範囲で添削する場合があります。
※被写体の人物または所有者などに許可を得てから応募してください。
※インターネットなどからの転載はご遠慮ください。
※応募いただいた写真は市の情報発信活動に使わせていただく場合があります。

～今月の読者プレゼント～

※応募方法など詳しくは前のページ上部を確認してください。

家で「いちごとみるくフェア」が楽しめる!

「いちごとみるくスムージー」(1箱)+
「パンの缶詰」(1缶)+オリジナルタオル セット



牛乳と混ぜるだけで簡単に作れる(株)ミナト製菓の「いちごとみるくスムージー」。焼きたてパンの美味しさをそのままに、長期保存ができる(株)パン・アキモトの「パンの缶詰」。フェアのお土産として市観光局と共同で企画された2つの商品にオリジナルタオルをつけ、10名様にプレゼントします。

※発表は発送を持って代えさせていただきます。
※プレゼント品を提供いただける事業者を募集しています。
詳しくは☎シティプロモーション課 ☎(62)7109まで。

大きな動物の影が!



投稿者 あっちゃん先生 さん(30代女性 緑)
撮影場所 鳥ヶ森公園入口(撮影日 H30.1)

信号待ちをしていたら、看板の影が大きな動物に見えたので、思わず撮りました! 影って、面白いですね。

3 2 5 8 5 0 1

お手数ですが
62円切手を
貼ってください

那須塩原市役所
シティプロモーション課
「広報なすしおばら係」行

ご住所

那須塩原市

※掲載する場合は実名ではなく、イニシャルまたはペンネームで掲載します。

フリガナ ペンネーム
お名前 (希望者のみ)

☎電話

年齢 歳 性別 男 女

読者プレゼントに応募しない場合は☑をいれる 応募しない



こんな小さな“管”の
製作もお手のもの。

問い合わせ 本商工観光課
☎ 0287(62)7130

- みもりゆかり
(左) 三森有加理さん 製造一課 入社3年目
やまもとみずず
(中) 山本美鈴さん 製造部 入社2年目
ましこかほ
(右) 益子夏歩さん 製造一課 入社2年目

Yukari Mimori

Misuzu Yamamoto

Kaho Mashiko

新たな挑戦が誇れる製品を生み出す

樹脂の精密切削加工(プラスチックの材料を刃物で削って加工する作業を専門に行っている株式会社伸光製作所。肉眼で辛うじて識別できるような小さな製品も手掛けている。

「やってみたい」が原動力

入社の上っかけは、高校の先生の勧めと、見学の際のアットホームな雰囲気だったという三森さん。しかし、作業や製品についての知識はまったくなく、「入社当時は、自分のやっていることが会社に貢献できているのかも分からなかった」という。しかし持ち前の好奇心と上司の勧めもあり、社内では今まで男性のみだった最新型NC旋盤作業の担当に、女性で初めて抜擢された。

その三森さんに続き、一年後輩の益子さんも「自分もやってみたい」と旋盤を担当している。新しいことにチャレンジしようという会社の方針や、失敗を恐れずやってみようという先輩たちの言葉が背中を押してくれたと言う。

最新型NC旋盤での作業は、材料を削るための刃先を研いで整えることから始まる。ほんの少しの角度の違いが仕上がりに影響するので、微妙な調整が必要だ。「教えてもらうことも多いけど、自分の感覚やちよっとした工夫で、良いものが仕上がったときがとても嬉しい」と益子さんは語る。

同僚の活躍に刺激を受けて

一方、ベンチレースという卓上の機械を使い、二次加工を担当する山本さん。精密な作業を得意とすることからこの担当に配属され、細かく難しい加工に取り組んでいる。「より複雑な加工の段取りをできるようにって、作業効率をあげること」が今の目標で、三森さんや同期の益子さんの頑張りぶりがいい刺激になっているとのこと。

自分たちの技術を伝えたい

入社してまだ数年の彼女たち。「まだまだ自分のことだけで精いっぱい」と言いながらも、「自分の技術を磨き、後輩の指導もできるようにになりたい」と仕事に対する責任ややりがいとそれを強く感じ、熱意を持って仕事に向き合っていた。



しんこう
株式会社 伸光製作所(東原28-5)
【業種】 製造業
【業務の内容】 樹脂の精密切削加工
【問い合わせ】 ☎0287(60)5010