

# NASUSHIOBARA Newsletter

広報なすしおばら

3 / 5

March 2019 No.341



— 特集 —  
牛乳・乳製品





# 生乳生産

# 本州一



全国でも有数の酪農のまち・那須塩原。しかし、このまちを代表する基幹産業「酪農」も厳しい経営環境に直面しています。今回の特集では、酪農の現状について考えるときともに、身近なところで作られている牛乳・乳製品を紹介します。

## 厳しさを増すこのまちの酪農

「生乳生産本州一のまち」。このキャッチコピーを皆さんも一度は聞いたことがありますか？ 本市の生乳産出額は全国では第四位。北海道を除く本州では二位以下を大きく引き離してのダントツの第一位に輝いています。

そんなこのまちの顔ともいえる産業「酪農」は今、厳しい経営環境に置かれています。

近年の人口減少や牛乳消費量の低迷、配合飼料価格の高騰による生産コスト増、担い手の高齢化、環太平洋経済連携協定(TPP)の影響…。これらの厳しい経営環境を背景に、本市の酪農戸数は10年間で130戸(約3割)も減少しています。このまま酪農戸数が減少すれば、生乳生産量の減少だけでなく、耕作放棄地の増加など、地域全体の衰退にも影響を及ぼしかねません。

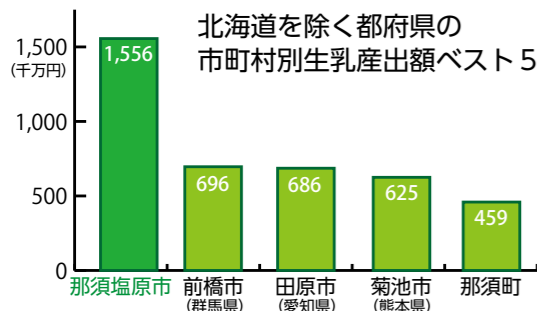
## 酪農の魅力と可能性

酪農全体に暗い影が差す一方、希望の光も見えています。

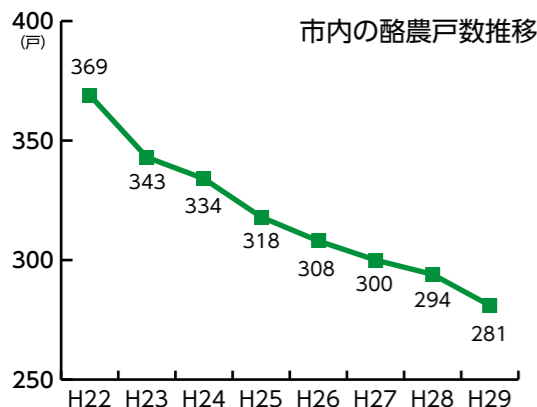
本市の酪農家に対する意識調査の結果、81%の酪農家が、酪農の魅力とやりがいを感じていることが分かりました。その理由は、「生き物や自然と向き合うことの楽しさや大切さを味わえる」、「喜びを味わえる」、「食べ物・健康へ貢献できる」、「収入面での見返りがある」などさまざま。また、機械化による労働負担の軽減や大規模化により、一戸当たりの飼育頭数や生乳生産量は年々増加傾向にあります。

畑には、人の背丈を優に超える牛用のトウモロコシや、刈り取った牧草をまとめた白いロール。季節によって姿を変えるこのまちならではの日常の風景です。そんな風景の裏側で、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、安全安心な生乳の生産に努めています。また、その生乳から作られる牛乳・乳製品といった魅力ある地域資源は、地域全体を活性化させる無限の可能性を秘めています。

私たちが、そして、このまちを支えている牛乳・乳製品に、改めて注目してみましょう。

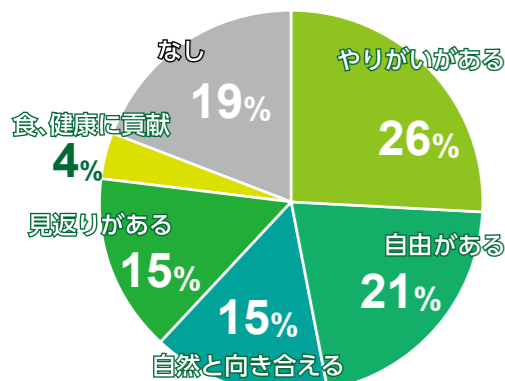


出典：農林業センサス「平成28年度市町村別農業産出額」



出典：家畜保健衛生所定期報告

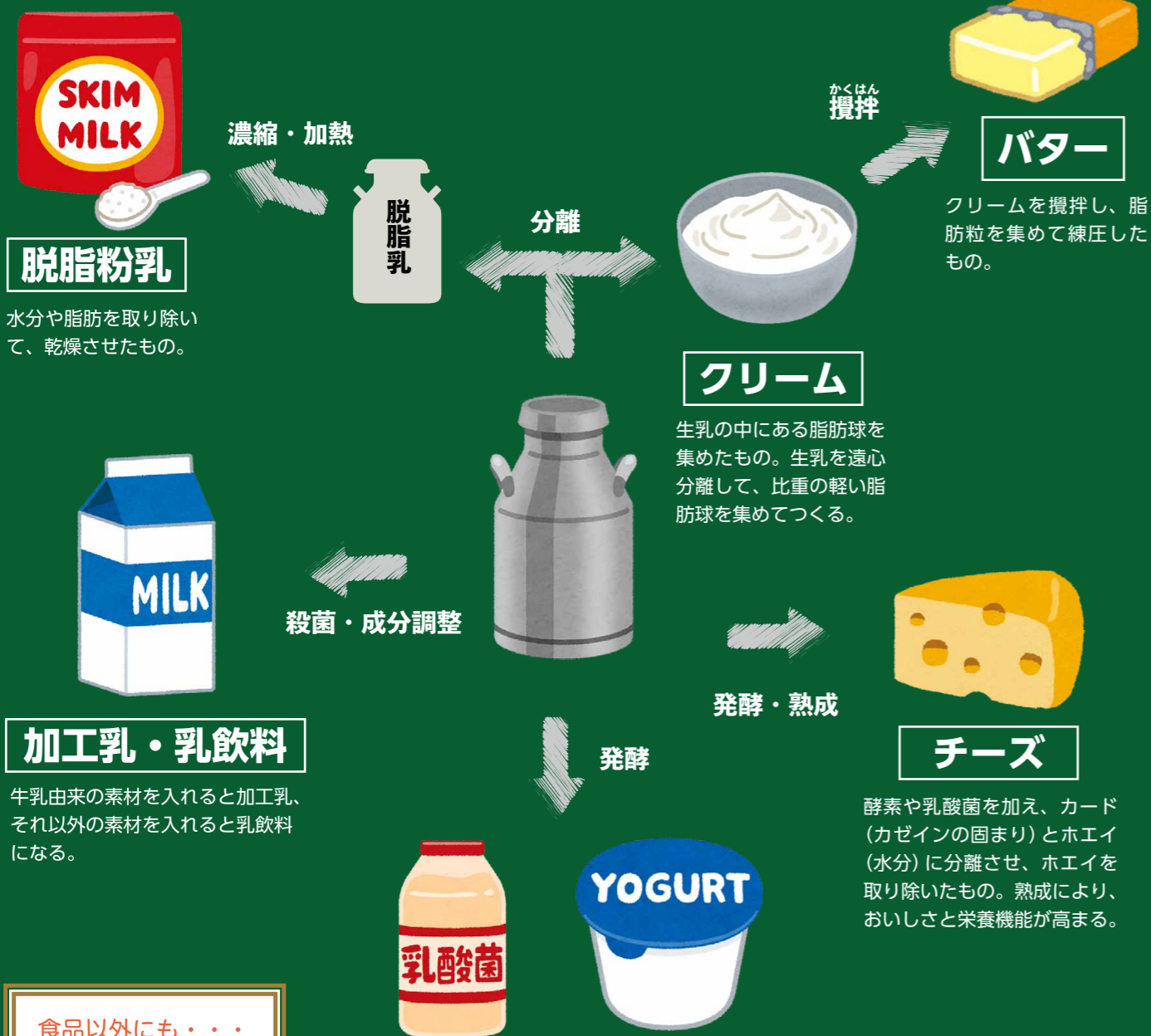
### 酪農の魅力意識調査結果



出典：平成28年3月農業経営に関するアンケート調査(那須塩原市)

# 生乳からできる乳製品

生乳は加工することで固まったり、粉になったり、さまざまな製品に変化します。日ごろから私たちの食卓を豊かにしてくれている乳製品にどんなものがあるのか。ほんの一部ですがご紹介します。



## 脱脂粉乳

水分や脂肪を取り除いて、乾燥させたもの。

## 加工乳・乳飲料

牛乳由来の素材を入れると加工乳、それ以外の素材を入れると乳飲料になる。

## 乳酸菌飲料

乳酸菌や酵母を加えて発酵させたものに、砂糖や香料、果汁などを加えて作る。

## ヨーグルト

乳酸菌や酵母を加えて発酵させたもの。整腸作用、コレステロールの抑制などの働きがある。

## バター

クリームを攪拌し、脂肪粒を集めて練圧したもの。

## クリーム

生乳の中にある脂肪球を集めたもの。生乳を遠心分離して、比重の軽い脂肪球を集めてつくる。

## チーズ

酵素や乳酸菌を加え、カード(カゼインの固まり)とホエイ(水分)に分離させ、ホエイを取り除いたもの。熟成により、おいさと栄養機能が高まる。



# 意外と知らない牛乳のコト



「牛乳といえばカルシウム」。皆さんもそう思っていないですか？ 実は、牛乳にはカルシウム以外にもさまざまな栄養素が含まれています。ここでは意外と知らない牛乳の効能をお伝えします。

## たんぱく質・牛乳のパワー

たんぱく質、脂質、炭水化物の3大栄養素は、私たちが活動するためには欠かせないので、できない栄養素です。この3大栄養素の働きを助けるのがミネラルとビタミン。牛乳には、この3大栄養素とミネラル、ビタミンがバランスよく含まれています。牛乳の栄養素の中で特に有名なものが、ミネラルの一種であるカルシウム。実は、桜えびやしらす干し、パセリや大根の葉など、牛乳よりカルシウムを多く含んでいる食品もあります。しかし、それらの食品と比較して、牛乳が優れているのが、吸収率です。豊富なカルシウムをしっかりと体に吸収し、気軽に毎日まとまった量を摂取することができるのが牛乳。これが、「牛乳といえばカルシウム」と認識されている理由の一つです。

牛乳を飲むとおなかの調子が悪くなってしまったり、温めて飲んだり、少量から徐々に牛乳の量を増やしたりして体に慣らしていくといいでしょう。また、このまちは良質な生乳を生かしたおいしい乳製品も数多くあります。牛乳が苦手な人は、自分に合った乳製品を見つけ、体を整えていきましょう。

## たんぱく質

牛乳には、体内では合成されない必須アミノ酸がバランスよく含まれています。たんぱく質は、筋肉や血液を作るのに欠かせない栄養素です。

## 脂質

脂質はたんぱく質、炭水化物とともに3大栄養素と言われ、生きていく上で重要な栄養素です。牛乳の乳脂肪はほかの脂質に比べ、消化吸収が良いのが特徴です。



## ミネラル

骨の主成分であるミネラルは、筋肉の収縮や神経刺激の伝達など、命にかかわる重要な働きをしています。牛乳には、カルシウム、リン、カリウムなどのミネラルが多く含まれています。

## ビタミン

牛乳には、ビタミンA、B2など成長には欠かせないビタミンも含まれています。ビタミンB2は皮膚や髪、爪の成長に大きく関わり、不足すると肌荒れなどの原因になるとも言われています。

## 炭水化物

牛乳に含まれる炭水化物のほとんどが乳糖と呼ばれるものです。乳糖は、腸の動きを活発にし便秘を防ぎ、カルシウムや鉄分の吸収を促進します。





## 6 検査・出荷

出荷前には再度検査を行います。二重、三重のチェックシステムで安全を確保した後、温度管理されたトラックで販売店や各家庭に配送されます。

## 7 消費者



### パスタライズド牛乳 「那須塩原」

那須塩原ブランド認定品。豊かな栄養と味わいをそのままに、安全でおいしい「生きたミルク」です。

#### ▶ 販売場所

道の駅「明治の森・黒磯」  
道の駅「湯の香しおばら」  
ヨークベニマル上厚崎店  
三樹屋 西那須野店 ほか

#### ▶ 宅配申し込み・問い合わせ 新生酪農株

☎0287(35)3601

## 5 充填

加熱殺菌された牛乳を詰め、消費期限を印字して出来上がり。



## 4 清浄化、均質化、殺菌

清浄機で目に見えない細かな異物などを除去します。次に、脂肪分の分離を防止するため圧力をかけて均質化処理を行います。均質化された生乳は加熱殺菌（パスタライズド処理：72℃ 15秒間）し、冷却します。



## 洗びん・検びん

洗って繰り返し使えるリユースのびんは、リサイクルより環境負荷がありません。回収されたびんは洗びん機で洗浄・殺菌されます（合成洗剤は使用していません）。洗浄されたびんは、割れなどがないか、機械だけでなく人の目でも厳しくチェックします。



# 牛乳が家庭に届くまで

普段飲んでいるおいしい牛乳。今回、箒根酪農農業協同組合と新生酪農株式会社に協力いただき、製造工程を見せてもらいました。那須塩原ブランド認定品パスタライズド牛乳「那須塩原」が、私たちの手元に届くまでの工程を見てみましょう。



## 1 搾乳

酪農家が丹精込めて育てている乳牛から搾られる新鮮な生乳は、搾乳機で搾った後、パイプラインを通して冷蔵タンクで保存されます。

## 2 集乳

集乳車（タンクローリー）が酪農家の元から牛乳工場へ冷えたまま運びます。



## 3 受入・検査

工場に持ち込まれた生乳は、成分や細菌数などを厳しく検査。受入基準に合格した生乳のみを受け入れます。





チーズピラフ

材料(4人分)

- |            |           |
|------------|-----------|
| 米 2合       | バター 大さじ1  |
| 固形スープの素 1個 | 塩・コショウ 少々 |
| 大根の漬物 適量   | チーズ 適量    |

作り方

1. 米を研いで水加減を1割ほど少なくする
2. バター・固形スープの素・塩・コショウを入れて炊き始める
3. 炊き上がった後、みじん切りにした大根の漬物と、あられ切りにしたチーズをさっと混ぜる



その他のオリジナルレシピはこちら



2月7日、チーズの更なる魅力を伝えようと、料理研究家の臼居芳美さんを招き、オリジナルレシピを披露。



# 本市で作られる 日本一の乳製品

このまちの牧草で育てられた良質な生乳を使用し、食品添加物や発酵調整剤などを一切使用しない安全・安心なチーズを作っている「株式会社 チーズ工房那須の森」。今回は代表取締役の落合一彦さんにチーズへのこだわりと今後の展望について話を伺いました。

**子どもにも大人にも最適**  
生乳から水分を除いて作られるチーズ。栄養豊富であることはもちろん、製造中に乳糖がほとんど除かれるため、牛乳を飲むとおなかの調子が悪くなってしまう人にもおすすめの乳製品です。  
「チーズは、カルシウムとたんぱく質がくっついているので、カルシウムの吸収率がとても良いです。成長期の子どものだけでなく、骨粗しょう症が心配な高齢者にもおすすめです」と落合さん。また、和食や日本酒に合う「日本ならではのチーズ」も研究しているそうで、「ヨーロッパ

ではその土地のワインやビールで表面を洗ったウォッシュタイプの子ーズがあります。それを日本酒でできないかと試行錯誤していただきますので、ぜひ楽しみにしてみてください」と今後の展望を話してくれました。  
チーズは種類も豊富で、そのまま食べたり、加熱して食べたりと、食べ方もさまざま。落合さんが代表を務める那須ナチュラルチーズ研究会では、「那須のチーズを楽しむ会」を毎年開催し、チーズの魅力を伝えるため積極的に活動しています。  
皆さんもお気に入りのチーズを見つけ、食生活に取り入れてみてはいかがでしょうか。



## 市長特別賞を贈呈

Japan Cheese Award 2018の非加熱圧搾・熟成4カ月以上部門で最優秀部門賞を受賞した株式会社チーズ工房那須の森に市長特別賞が贈られました。「名誉なこと、皆さまに支えられてここまで来られた」と受賞の喜びを語ってくれた落合さん。日本一に輝いた「森のチーズ」を始め、こだわり抜いたさまざまなチーズを皆さんもぜひ食べてみてください。



㈱チーズ工房那須の森  
代表取締役  
落合一彦さん

株式会社  
**チーズ工房那須の森**  
(中央町5-3)  
※4月～：戸田738-4に移転  
☎0287(63)7241

- ▶チーズ販売場所(市内)
- ・那須ガーデンアウトレット  
ロコスタイルマート
  - ・Chus チャウス
  - ・ヨークベニマル那須塩原店  
(エイトタウン)



**念願のチーズづくり**  
「日本でおいしいチーズを作りたい」。40年前に訪れたフランスで食べたチーズの味に感銘を受けた落合さんは、そのとき決心したそうです。帰国後、時折自宅でチーズを作っていました。本格的に工房を設け、チーズを作り始めたのは12年前。「チーズに適した生乳」を求めて、たんぱく質などの乳成分が多いブラウンスイスという種類の牛を自らアメリカから導入しました。  
当初は、質の良い生乳を安定的に手に入れられなかったり、熟成中に黒カビが生えてしまったり、チーズの味がなかなか安定しない毎日をご苦労していたという落合さん。それでも、試行錯誤と研究を重ねた結果、日本でも有数のチーズを作り上げるまでになりました。  
落合さんのチーズは、原料となる生乳の成分チェックを毎日必ず行い、添加物、発酵調整剤などを一切使用しない安全で安心なもの。また、塩分を抑えて、匂いは控えめにし、日本人の味覚に合うよう工夫しているのも大きな特徴。今では日本一のチーズを作る落合さんですが、「もっとおいしいものを作りたい」と意気込みます。40年前に描いた未来を歩く落合さんのこれからの注目です。

拓陽キスマルの製造現場をCHECK!!

平成28年8月に行われた、拓陽キスマルの製造に密着しました。那須町にある森林ノ牧場さんの設備をお借りし、2日かかりで高校生自ら製造。1回の製造で約350ℓの拓陽キスマルが作られています。



①新鮮な拓陽生乳を遠心分離させ、脱脂乳を作る



②低温殺菌後、乳酸菌を加え発酵させる



③約17時間の発酵後、グラニュー糖を加え、高温で殺菌する



④殺菌後、冷ましてボトルに充填して完成



製造の際に出た副産物(生クリーム)も、余すことなくバターやバターミルクに加工しています

この1年間の活動もあって「拓陽キスマルを知っている、飲んだことのあるリピーターが増えてきた」と実感しているそう。しかし、「もっと認知度を向上させていかなければいけない」と、残された課題を振り返りました。

彼女たちの目標は、学校給食で拓陽キスマルを使ってもらうこと。「まずは市内の学校給食。そして、将来は市内だけでなく、県内、全国の学校給食に広まれば」と壮大な夢を語り、「後輩たちがその夢を叶えるためにこれからも協力していきたい」と笑顔で語ってくれました。

毎年、入学と卒業を繰り返して世代交代をしていく高校生。さまざまな想いと期待を先輩から受け継ぎ、自分たちの想いを乗せて後輩に託されるバトン。拓陽キスマルの挑戦は、まだまだ続いていきます。

学校給食への導入を目指して

販路拡大に力を注ぎ、この春卒業を迎えた3年生。リーフレットを作成し、積極的にPRしている中で、「牛乳が苦手でも、拓陽キスマルを入れれば飲める」と、うれしい言葉をかけられたこともあるといいます。

高校生が作る乳酸菌飲料

「拓陽キスマルは人と人をつないでくれる商品です」と嬉しそうに話をしてくれたのは那須拓陽高校で拓陽キスマルの製造、普及に携わっている食品化学科乳加工班の皆さん。

二年前にこのまちならではの乳製品の開発を目指して完成した拓陽キスマルは、乳糖やたんぱく質を豊富に含んだ無添加の乳酸菌飲料です。

拓陽キスマルの特徴は那須拓陽高校の牛から搾られた新鮮な生乳を使用していること。高校生が自ら育てた牛の生乳を使い、製造も行っています。イベントなどでPRするのも、もちろん彼女たちです。

おすすめの食べ方を伺うと、「水やお湯、牛乳や炭酸水などと割って飲んだり、ヨーグルトにかけたり、チーズケーキにしたり、玉子焼きに入れたり」など、用途はさまざま。特におすすめの食べ方として紹介してくれたのは「フレンチトースト」。

フレンチトーストを作る際、牛乳の代わりに拓陽キスマルを使うと、砂糖いらずで風味のある味わいになるそうです。

一日一杯 拓陽キスマル

「身近な人と拓陽キスマルを囲んで団らんを楽しんでほしい」。拓陽キスマルには、先輩から引き継いだその味を那須拓陽高校を代表する製品として広めようと、販路拡大に取り組んだ彼女たちの想いが込められています。

お土産にもちょうど良いと好評のこの商品。皆さんも一度味わってみてください。

拓陽キスマル

来年度は、4月と9月に製造予定です。現在は在庫がありませんが、4月中旬から下記の店舗での販売も予定しているほか、さまざまなイベントで販売などを行います。

- ▶販売場所  
塩原屋  
道の駅「明治の森・黒磯」
- ▶問い合わせ  
那須拓陽高校 ☎0287(36)1225



高校生の想いが詰まった  
オリジナル乳酸菌飲料

那須拓陽高校が本市と共同で開発したオリジナル乳酸菌飲料「拓陽キスマル」。那須拓陽高校産の生乳を使用して作られた自慢の一品です。今回は、那須拓陽高校の皆さんに「拓陽キスマル」に込められた想いとおすすめの食べ方を伺いました。



# 青木農業祭2019で 牛乳の飲み比べをしよう！

ホルスタインによる共進会(美牛コンテスト)や子牛と触れ合える牧場ふれあい広場、良質堆肥の無料配布、酪農・農業に関する商品の展示販売など、生乳生産本州一のこのまちならではの魅力が勢ぞろい！スタンプラリーや長靴飛ばし大会など大人も子どもも楽しめるイベントです。  
※堆肥の無料配布を希望する人は、袋持参。一人10袋まで。

▶とき 4月13日(土) 午前9時30～午後3時 ▶ところ 青木サッカー場  
▶問い合わせ 青木農業祭2019実行委員会 ☎080(3700)0120



**いちごミルク**  
(アグリパル塩原会)

塩原産のいちごと那須塩原ブランド認定品のパスチャライズド牛乳「那須塩原」を贅沢に使用した極上の一杯です。

▶販売場所  
道の駅「湯の香しおばら」



**ミルクパン**  
(手作りパンとチーズSo-boku)

自家牧場の新鮮な生乳と濃厚な烏骨鶏の卵を使用したミルクパンです。チーズ販売も始め、どちらも素材を生かした風味豊かな味わいが楽しめます。

▶販売場所  
パン工房So-boku (青木1858-2)



**プレミアムアイスクリーム  
ミレピーニ**  
(ホウライ(株)千本松牧場)

那須塩原ブランド認定品。安定剤・乳化剤・着色料不使用。口いっぱい広がるコクと余韻は、まさに「究極の味」です。

▶販売場所  
道の駅「明治の森・黒磯」  
千本松牧場売店 ほか



**ジェラート**  
(青木の森カフェ)

那須塩原ブランド認定品の千本松牧場牛乳を贅沢に使用したジェラートです。酪農のまちならではの牧草味など、さまざまな味が楽しめます。

▶販売場所  
青木の森カフェ  
(道の駅「明治の森・黒磯」内)



**那須御用卵プリン**  
(菓子工房L'espoir)

那須塩原ブランド認定品の千本松牧場牛乳と、甘み・ツヤがあり、味が濃い卵と評判の那須御用卵を贅沢に使用した濃厚なめらかプリンです。

▶販売場所  
レスポワール  
菓子工房L'espoir  
(中央町4-21 サンガーデンMIE102)



# 那須塩原の自慢の 牛乳・乳製品

市内にはたくさんのおいしい牛乳・乳製品があります。ここでは、ほんの一部ですが、各事業者一押しのお品を紹介いたします。気になる商品があれば、手に取ってみてそれぞれの味の違いを楽しみながら、皆さんもこの「本物の味」を感じてみてください。良いものは食べればわかります。あなたのおすすめの逸品は何ですか？



**明治 特選那須牛乳**  
(酪農とちぎ農業協同組合)

那須高原ミルク街道のおいしさをお届け。酪農家から工場へ直送した、新鮮でおいしい牛乳です。

▶販売場所  
道の駅「明治の森・黒磯」



**北那須の  
ガンコじいさんの牛乳**  
(北那須酪農協同組合)

遺伝子組み替えをしていない飼料を使用して、健康な牛から搾乳した生乳を低温殺菌で処理した、甘みと風味のあるノンホモジナイズド牛乳です。

▶販売場所  
道の駅「明治の森・黒磯」



**那須高原特選牛乳**  
(那須グリコ乳業(株))

那須高原の良質な生乳のみを使用した、学校給食にも採用されている高品質な特選牛乳です。

▶販売場所  
道の駅「明治の森・黒磯」  
ヨークベニマル 各店  
ダイユー 各店



**那須牛乳**

(栃木県酪農協同組合、日光霧降高原大笹牧場(株))

丹念に吟味した飼料と組合員が丁寧に生産した粗飼料をたっぷり食べた那須地区限定の乳牛から搾ったおいしさ溢れる牛乳です。

▶販売場所  
ダイユー 各店  
塩原屋 本店・バイパス店



**那須高原  
ハーレー牧場牛乳**  
(有)ハーレー牧場)

那須高原の健康な牛から搾った生乳を低温殺菌しています。牛乳本来の風味が味わえるノンホモジナイズド牛乳です。

▶販売場所  
道の駅「明治の森・黒磯」  
三樹屋 西那須野店 ほか



## 5.10まで開催中！ 巻狩鍋フェアを実施中！

源頼朝が那須野が原で行った巻狩から着想を得て誕生した巻狩鍋。このまちの名物料理として、お蕎麦屋さんやピザ屋さん、お宿など40軒以上が参加し、各店こだわりの巻狩料理を提供しています。

詳しくはこちら。↓



割烹 石山(本町5-5)  
女将 石山 桂子さん  
☎0287(62)0128

30年ほど前に地元の名物料理を作ろうと巻狩鍋が考案され、6種類(地鶏・鹿・猪・猪豚・豚・鴨)の中から2種類を使った味噌味のお鍋を提供しておりました。そんな中、県内でデスティネーションキャンペーンが展開されることになり、どなたにも食べやすい鍋になるよう、地元のブランド豚や地鶏を入れた味噌仕立ての巻狩鍋に見直すことにしました。

当店の巻狩鍋は、築130年の歴史を持つ

囲炉裏の部屋で提供しております。炭火で煮るため、野菜はシャキシャキ、お肉は柔らかくお味は格別です。鍋の決め手となる味噌は自家製で、お客様から大変好評をいただいております。また、地元の日本酒利き酒セットもご用意しておりますので、一度味わってみてはいかがでしょうか。

この時期は桃の節句に合わせて、100年前のお雛様を130体以上展示しています。機会がありましたらお出かけください。

# 食のフェアに出かけてみませんか

今年で3年目を迎える栃木デスティネーションキャンペーン(DC)。市内ではこの観光キャンペーンに先駆けて、4つの食のフェアが始まっています。きっと新たなまちの魅力に出会えるはずです。

▶ 問い合わせ  
市観光局 ☎0287(46)5326

この地域をスイーツと一緒に盛り上げていきたいと思い、今年から参加しました。

このフェアには、当店一番人気の「Bambiロール」をお出ししています。市内の農家さんが育てたいちごと地元産の牛乳をはじめ、使用する全ての食材にこだわっています。スポンジ生地には最上級の太白ごま油を使用し、しっとりとしたシフォンケーキのような食感が特徴です。ケーキの要であるクリームは、純度の高いものを厳選し、ブレンドしているため、食後もお腹がもた

れにくいです。

“安全安心”を常に意識してケーキ作りをしているので、材料も作りおきなどはせず、出来立ての新鮮なケーキをご用意しています。

12月からいちごとみるくフェアが始まり、スタンプラリーに来てくださったお客様がすでに何人かいらっしゃいます。

今まで当店にいらしたことがない方も、ケーキ1個からでも気兼ねなくお店に来てみてください。



Bambi洋菓子店(二区町322-65)  
代表 佐々木 健さん  
☎080(1136)4462

DCをチャンスに食を磨く  
観光関係者や自治体とJRが、共同でお客様をお迎えする観光キャンペーン(DC)。  
平成29年4月からのプレDCを皮切りに、昨年は本番を迎え、3年目となる今年4月から6月には総仕上げとなるアフターDCが展開されます。本市では、「食にいち早く着目し、このまちだから食べられるもの」を提供するため、4つの食のフェアを企画しました。  
女性を意識したスイーツ企画の「いちごとみるくフェア」、かつて那須野が原で行われた巻狩から着想を得た「巻狩鍋フェア」、地元の日本酒を気軽に味わえる「那須塩原地酒物語」、温泉街全体で朝食のレベルアップを目指す「朝食イッピン物語」。  
各フェアとも年々参画店が増え、今では市内全域の飲食店や旅館が参加。さまざまな業種の垣根を超えた地域一体の企画になりました。  
今後は、DCをきっかけに、このまちが誇る食を磨き、全国的な知名度の向上を目指していきます。  
「行ってみたいまち」から「行ってよかったまち」、そして「また行きたいまち」となれるよう、皆さんもフェアを楽しみながら、一緒に地域を盛り上げていきませんか。

## 5.10まで開催中！ いちごとみるくフェア



那須野が原の豊かな大地で生まれた「いちご」と「牛乳」を使った、オリジナルスイーツを楽しめる「いちごとみるくフェア」。スタンプラリーで各店を巡りながらぜひお気に入りのスイーツを探してみてください。

スタンプラリーを2カ所巡ると…  
もれなくピンバッジをプレゼント



←詳しくはこちら。



## 朝食日本一の温泉を目指そう！ 朝食イッピン物語

塩原温泉・板室温泉では、地元農家さんの美味しいお米や野菜、卵など新鮮な食材を使ったこだわりの朝食を各宿で提供しています。温泉街が一体となり、日本一の朝食を目指していきます。



←詳しくはこちら。



## ～栃木の利き酒めぐり～ 那須塩原地酒物語

綺麗な水と良質なお米に恵まれた栃木県。県内には全国でも有数の酒蔵がいくつもあります。「色々な銘酒を味わってみたい」、そんな声にお応えするのが、「那須塩原地酒物語」。お気に入りの酒を探してみませんか。



←詳しくはこちら。







## 刹那の攻防 ～第64回関東かるた大会～

毎年恒例となっている関東かるた大会が、2月3日いきいきふれあいセンターで開催されました。この大会は今回で64回目を数え、同会場では平成7年から開催されています。

この日も市内外を問わず、遠くは東京都や宮城県などから151人が集い、熱戦を繰り広げました。大会は実力に応じて6つのクラスに分けられ、3回戦う方法で進行。静まり返った会場では句が読まれた瞬間、札を取る音が響いていました。



## プロの足技にビックリ仰天 ～セルジオ越後杯争奪戦～

「プロの技術を子どもたちにも肌で感じて欲しい」。そう思いを込め、旧黒磯市と縁が深かったセルジオ越後さんの協力を得て始まったセルジオ越後杯争奪戦。今年で39回目を迎えた交流試合が、2月3日にくろいそ運動場で行われました。

プロ選手の巧みな足技に目を輝かせながら、負けじと全力でぶつかっていく子どもたち。普段はなかなかできない貴重な体験を、思う存分に楽しんでいるようでした。



## 熱い戦いを制し大会三連覇 ～第60回栃木県都市町対抗駅伝競走大会～

1月27日に県庁前をスタート・ゴールとして行われた第60回栃木県都市町対抗駅伝競走大会。30チームが参加したこの大会に本市からは3チームが出場。Aチームが3年連続10回目の優勝を果たしました。

2月8日には優勝チームのメンバーが優勝報告のために市役所を表敬訪問。三連覇の偉業を成し遂げたメンバーたちが優勝の喜びや今後の目標を語ってくれました。



1 県庁前をスタートし、長い戦いが幕を開けた。2 懸命な走りを見せた郡司陽大さん。3 タスキがメンバーの思いをつなぐ。4 1位でゴールした最優秀選手の郡司貴大さん。5 区間賞で優秀選手に選ばれた東泉大河さん。



## バランスを取るのに悪戦苦闘 ～三島小 スポーツ義足体験授業～

障害やユニバーサルデザインについて考えるきっかけを提供する「ユニバーサル・ラン スポーツ義足体験授業」。小学生の時に左足を切断し、東京パラリンピック出場を目指す山下千絵選手を講師に迎え、2月12日三島小学校で行われました。

スポーツ義足をはめ、走ったり、ジャンプしたりと、なかなか出来ない貴重な経験に子どもたちは大喜び。体験した佐藤環くんは「段差が特に難しかった」と感想を教えてくださいました。



## 大きくなって戻ってきてね ～にしなすの幼稚園 サケの稚魚放流～

2月5日、西那須野幼稚園の子どもたち115人が、蛇尾川にサケの稚魚を放流しました。これは那珂川北部漁業協同組合西那須支部が毎年行っているもので、今年で6年目。この日も同組合がふ化させた稚魚約4,000匹が用意され、子どもたちの手で川の流れの中に放たれていきました。子どもたちは流れの中を元気に泳いでいる稚魚を見て大はしゃぎ。「元気でね」と声をかけていました。稚魚は海で成長し、4年後、再びこの川に戻ってきます。



## 3年間の集大成が実を結ぶ ～統計グラフ栃木県コンクール～

統計知識の普及のために毎年行われている統計グラフ栃木県コンクール。今年度の中学生の部門で最高賞の特選を三島中学校3年の山先心春さんが受賞しました。

「地球温暖化ー私たちにできることー」をテーマに作品を作り上げた山先さんは、「このような素晴らしい賞をいただけて、驚きとうれしさでいっぱいです。これまでの努力を实らせることができました」と受賞の喜びを口にしてくれました。



## 懐かしい校舎で楽しいひと時 ～むらフェス in 旧金沢小学校～

1月26日、閉校した旧金沢小学校の教室を会場として、地域文化祭の「むらフェス」が開催されました。会場では竹馬や椅子などのもの作り体験やフリーマーケット、郷土料理を提供する食堂などが設けられ、老若男女を問わず、多くの住民が交流を深めました。また、地元の耕作放棄地で栽培した大豆を、那須拓陽高校の生徒がパウンドケーキに加工。小学生たちと一緒に販売を始めると、あっという間に完売していました。

# 4月7日(日)は 栃木県議会議員選挙の投票日です

投票時間 午前7時～午後8時

▶問い合わせ  
本選挙管理委員会事務局  
☎0287(62)7183

## 投票場所

市が指定するお住まいの地域の投票所。告示日(3月29日)以降に順次発送する「投票所入場券」で確認してください。

※これまで「穴沢小学校」が投票所だった人は、今回から「戸田多目的集会施設(戸田602-1)」に変更になります。投票所を間違えないよう注意してください。

## 本市で投票できる人

平成13年4月8日以前に生まれた人で、平成30年12月28日までに本市に住民票が作成され(転入届がなされ)、引き続き3か月以上市内に住んでいる人

※12月29日以降に県内の他市町から転入した人は、旧住所地で投票できる場合があります。旧住所地の選挙管理委員会に問い合わせください。

※旧住所地で投票する場合は、市町長が発行する「引き続き栃木県内に住所を有する証明書(無料)」を持参すると、確認の時間が省略でき、スムーズに投票することができます。

投票日に都合が悪い人は、期日前投票を  
どの投票所でも投票できます。投票所入場券が届いていれば持参してください。

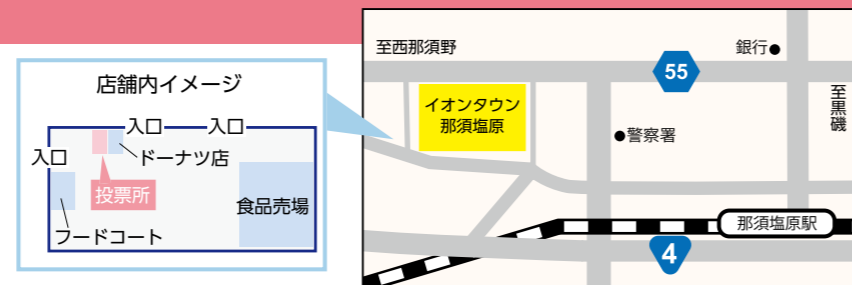
- ▶とき  
3月30日(土)～4月6日(土)  
午前8時30分～午後8時  
※イオンタウン那須塩原のみ午前9時～午後8時
- ▶ところ
- ・本庁舎
  - ・西那須野庁舎
  - ・塩原庁舎
  - ・ハロープラザ
  - ・イオンタウン那須塩原(ザ・ビッグエクストラ)

期日前投票の際に記入する宣誓書は、投票所に置いてありますが、入場券の裏面や市ホームページからダウンロードした様式に事前に記入しておくことで受け付けがスムーズです。

## 「イオンタウン那須塩原(ザ・ビッグエクストラ)」に期日前投票所を開設します

投票時間  
午前9時～午後8時

投票時間が、他の期日前投票所と異なりますので注意してください。



## 不在者投票

- 次の人は、不在者投票が利用できます。詳しくは問い合わせください。
- ①仕事や学業などの都合で市外に滞在している人
  - ②都道府県選挙管理委員会から指定を受けている病院、老人ホームなどの施設に入院・入所中の人
  - ③身体に重度の障害があり、一定の要件に該当する障害者手帳などを持っている人や要介護5に認定されている人

## 候補者を知るには…



他にも新聞などの報道や候補者のホームページなどから確認できます。なお、選挙公報は新聞折り込みなどで配布します。



8人の移住者たちが、このまちを選び、自分らしい生活を大切にしてきている様子を紹介する『NS LIFE』。6分間の動画と、B5版の冊子にまとめました。移住者ならではの視点で語られるこのまちの魅力。冊子は本シティプロモーション課で配布しているほか、動画は市ホームページで見られます。

▶問い合わせ  
本シティプロモーション課  
☎0287(62)7128



↑動画をチェック



平成31年度愛鳥週間用ポスター原画コンクールの中学校の部において、文部科学大臣賞を受賞した日新中3年の秋元奏恵さんに市長特別賞が贈られました。全国の小・中・高生が対象で中学校の部1万8067点の中から見事選ばれた秋元さんは、「このような賞をいただき光栄です。将来は絵に関係する仕事に就きたいので、これからも技術を磨いていきたい」と今後の目標を話してくれました。

▶問い合わせ  
本秘書課  
☎0287(62)7108

## 02

### 移住者たちが語る「このまちの魅力」PR動画&冊子「NS LIFE」が完成



黒磯駅周辺を舞台に、アーティストによる作品展示や「旅」をテーマにしたワークショップを行います。

▼とき  
3月16日(土)～24日(日)

▼ところ  
黒磯駅周辺

▼ワークショップ開催  
3月16日(土)、17日(日)、23日(土)、24日(日)  
午前11時～午後6時

▼ところ  
カネルブレッドギャラリー(本町523)

▶問い合わせ  
本企画政策課  
☎0287(62)7106



↑詳しくはこちら

## 01

### 「その先の風景」をテーマにアート369フェスティバル開催



2月1日から地域おこし協力隊の新隊員として、遠藤圭一さんが着任しました。都内在住でしたが、昨年開催された本市への移住セミナーや市内移住体験ツアーに参加し、この地で農業に携わってみたいと、地域おこし協力隊として活動することを決意。本農務畜産課に所属し、地域特産物、特に生乳を生かした支援事業に取り組んでいく予定です。

▶問い合わせ  
本シティプロモーション課  
☎0287(62)7128

## 03

### 農業の特産物を広めるために地域おこし協力隊の新隊員が着任

## 04

### 愛鳥週間ポスターで文部科学大臣賞 市長特別賞を贈呈





▲バックナンバーはこちら

命をつなぐ出会いに感謝
～大人になる前のクロサンショウウオ～



大人になる前のクロサンショウウオ 撮影日:2018.10.10 撮影場所:大沼周辺

クロサンショウウオって?

日本固有のサンショウウオです。東北地方から、中部地方北部にかけての本州と佐渡に生息しています。4～5月にかけて、卵形状の卵嚢を水中の枯れ枝などに産みつけます。市内には、大規模な産卵場所があることで有名ですが、環境悪化などにより、上陸する個体数の減少が危惧される現状にあります。国・県・市で準絶滅危惧種に指定されています。



体長15cmのクロサンショウウオ

昨年10月、いつものように大沼周辺の生き物調査をしていたときのこと。一本の倒木の下をのぞくと「ウオー!」と、いつもの大声が大沼の森林に響き渡りました。
私に大声を出させた犯人は、倒木の下で「うるさい!」というような顔をした、体長9cmのクロサンショウウオくんでした。「なんだ、いつも会っているでしょ!」と言わないでください。クロサンショウウオは、陸上生活を始める時点で体長6cmほどで、5年ぐらいかけて産卵できる12cmから18cmの大きさに成長するといわれています。つまり、体長9cmの個体は、水から上がって、2年から3年たったものと考えられます。
それで、私がなぜ大声になったかというところ、2～3年前は梅雨時期に雨が降らず、大沼周辺の湿地帯のほとんどが干上がってしまい、クロサンショウウオの卵と幼生が死んでしまっていたからです。そんな中、約200匹の幼生を湧水のある保護区へ移動した経緯がありました。
そうなんです。この9cmの個体は、そのときの成長したクロサンショウウオの可能性が考えられたのです。「よく大きくなったナ。よく生きていてくれた」と思うと「ウオー!」が出てしまいました。
みなさん、今年は、身近な生き物に、より目を向ける年にしてみませんか。そして、「ウオー!」と叫ぶような体験を、ぜひしてください。

あきお

編集後記

広報なすしおばらの名物記事といえば↑の「ちっちゃな自然みつけた」。皆さんからいただいたお便りをみても、毎月楽しみにしている人が多い人気コーナーです。そんな声にお応えして、市ホームページに過去のちっちゃな自然をまとめて掲載しました!

まとめるにあたり、過去の記事を一つ一つ読み返してみたのですが、どれも面白く新しい発見に満ちています。「よくこんな瞬間を写真におさめたな...」と寄稿者の方には感心するばかり。那須塩原の自然の豊かさを感じられる本コーナー、引き続きお楽しみに。(平石)

生 乳生産本州一のまちが誇る牛乳・乳製品。取材すればするほど関わる人たちのこだわりや想いを感じることができました。さらには、記事を作る中で改めて感じた牛乳のパワー。学校給食で牛乳が提供されているのも納得ですね。そんな我が家の冷蔵庫にも牛乳やバター、チーズは常にストック。特に子どもの牛乳消費量は凄まじく、2日で1ℓは飲んでいないのでしょうか。当然、家計を圧迫していますが、すすくと育つ子どものためにはうれしい悲鳴ですね。皆さんもぜひ、食卓に牛乳・乳製品を! (高久)

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

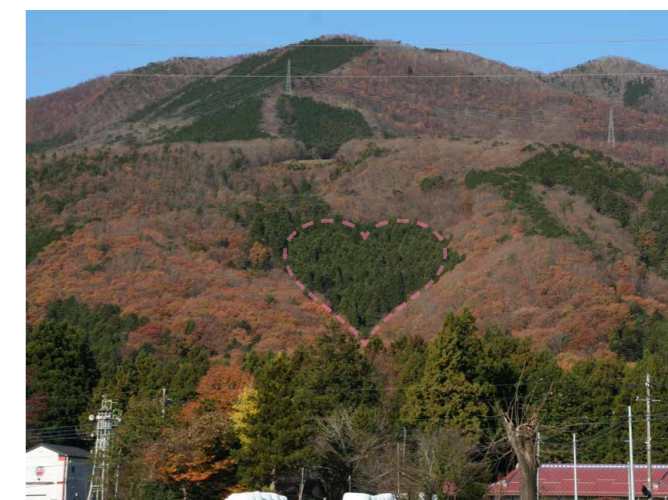
●必要事項

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。

田舎ランド鳴内の裏山にある
幸せを呼ぶ(?)ハート



投稿者 田舎のランたん さん(60代男性 百村)
撮影場所 鳴内(撮影日 H30.11)

横断道路の高林交差点から鳴内・湯宮方面に向かうと、正面の山にハートの模様が見えてきます。杉林周りの木の葉が落ちる秋・冬の光景です。見てみたら何か良いことがあるかもね。

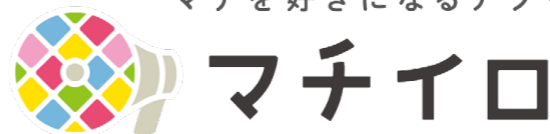
3 2 5 8 5 0 1

お手数ですが
62円切手を
貼ってください



行政情報アプリ「広報紙」が「マチイロ」としてリニューアル!

まちを好きになるアプリ



自治体がもっと身近になる機能が盛りだくさん!

Three numbered boxes: 1. 役立つ行政情報を見逃さない! 2. 自分に合わせた情報が届く! 3. いろいろなまちの魅力をお届け!

ダウンロードはこちらから



※「広報紙」をご利用中の場合、アップデートによって新アプリに切り替わりますので、新たにダウンロードする必要があります。 ※アプリの使用は無料ですが、通信費は各回線ごとのご負担となります。 ※広告が表示されますが、各自治体とは何ら関係ありません。

マチイロに関する問い合わせは株式会社ホープ(092-716-1404)まで



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
お名前

ペンネーム
(希望者のみ)

☎電話

年齢

歳

性別

男・女

# もめづくり 若人 Vol.15

問い合わせ 本商工観光課  
☎ 0287(62)7130



↑主力製品の一つ。  
アブソルダイカッター

↓後々の整備のし  
易さを考慮した  
美しい配線。



勝城 聡さん 製造部電気課 入社10年目

*Satoshi Katsushiro*

## 設計した機械が思った通りに動く喜び

「ラベル」。郵便物や商店に並んでいる商品などに貼ってあるのをよく見かけませんか。ソルテック工業株式会社は、印刷されたラベルをカットするオートカッターなどの製造を手掛ける、後加工機器メーカーの最前線を走り続けています。

### ロボットに憧れて

子どもの頃からロボットが大好きで、一からつくってみたいと思っていました。高校生のときは、プログラミングのコンテストやロボコンに出場するため、放課後まで製作や練習に打ち込んでいたことも。将来は自分の好きなことを仕事にできたらと考え、先生が勧めてくれた弊社へ入社しました。

### 毎日が試行錯誤の連続

今は、主に印刷したラベルのカットなどの加工を行う機械のプログラム設計と電気配線を担当しています。入社後に金属加工などの基本的な技術を学んだ後、電気配線に携わっています。入社3年目のとき、前例がなかった特注機械を初めて一人で任せられました。試行錯誤しながら完成までに約一年。自分がプログラムを組んだ機械が思った通りに動き、新たな物をつくりだすのを見たときは、感慨深かったです。

### 機械は使いやすさが命

現在製造している機械は、オーダーメイドの専用機がほとんど。しかし誰もが簡単に扱え、メンテナンスがしやすい構造など、お客様の立場になり設計することを大切にしています。これは昨年、海外へ納品に行った際に強く実感したことです。また、お客様からの要望も新しいもの変わっていくため、より高度な技術も必要です。新しい機械をつくり、その技術を次に生かせるよう、勉強や研究は欠かせません。

### 小さいけど魅力的な職場

仕事中は一人で黙々と作業をすることが多いのですが、休憩時間には同僚と趣味の話などで盛り上がることも。社員20人という会社の雰囲気も自分に合っていて、居心地がよく、効率の良い仕事ができます。これからの環境を大切に、よりよいものをつくっていきけるよう頑張りたいです。



ソルテック工業株式会社(下田野532-166)  
【業種】製造業 【業務の内容】部品や素材の加工(カットなど)を行う自動機器の設計・製造  
【問い合わせ】☎0287(35)4048