

## 管理事務所からのお知らせ

10月、11月は気温が高めで、台風による強風の影響もほとんどなかったため、紅葉は比較的遅い時期まで楽しむことができました。白笹での初雪は時期的にほぼ平年並みでしたが、それ以降、本日（12月25日）まで、まとまった雪はほとんど降っていません。気象庁の長期予報によると今シーズンは暖冬で、1月、2月も気温はやや高めだろうとのこと。それでも、白笹ではかなりの量の積雪が予想され、路面も凍結しますので、お車で越される際には、くれぐれも雪対策を怠らないようお願いいたします。

### ○車の冬の装備

これからの季節、白笹へは万全の冬装備でお越しください。タイヤチェーン（スベアを含む）、スコップ、長靴、軍手、懐中電灯などは必携です。スノーブラシや解氷スプレーなどもあったと便利です。また、ご出発前にはラジエーターの不凍液の液量、エンジンオイルの量や状態、バッテリーの液量や充電状態などを点検してください。

### ○入荘前にご連絡を

冬季期間中にご来荘の際には、あらかじめ管理事務所にご連絡をくださいますようお願いいたします。前もってご連絡をいただかないと、除雪が間に合わず、入荘できないことがあります。なお、夜間は除雪をいたしません。また、除雪が済んでいても、夜間は路面が凍結して大変危険です。日没前に入荘できるよう、時間に余裕を持ってお出かけください。

### ○入荘中のトラブル

凍結により水が出なくなる等の問題が発生した場合には、入荘中に速やかに管理事務所にお知らせください。退荘されてからのご連絡では、対応が間に合わず、器具・配管に大きなダメージを与えてしまう恐れがあります。

### ○水抜きは確実に

水道・温泉の配管や器具を凍結による破損から護るため、冬季期間中は退荘時にならず水抜きをおこなってください。水抜きが不完全だと、配管・器具の内部に水が残り、破損の原因になります。水抜きは正しい手順で確実におこないましょう。また、別荘をお貸しになる際には、ほかの諸注意事項とともに、水抜きの手順について正確にお伝えください。

## E-Mail

### 八汐台、松尾さんより

紙面の都合により、勝手ながら一部省略させていただきました。

これまで私たちはめいめいに、別荘地の名称である「白笹山」へ「別荘地から直接登れないかな」と山を眺めてきました。そして、「白笹だより」を通じて、管理事務所の紹介でお互い知り合うことができました。

白笹山へ別荘地から直接登るには、別荘の浄水場着水槽付近から、①白笹山腹を巻きながら沼原・白笹山一般登山道にたどり着き、さらに白笹山頂へ。②小沢名川谷をはさんで藤和の別荘地から黒尾谷岳経由で南月山登山道へたどり着き、白笹山頂へ。③白笹山腹をなるべく直登して山頂にたどり着く、の3案が考えられます。そこで、06年の夏から管理事務所の協力を得て調査を立案し、9月にまず①のルート进行调查、白笹山山頂へたどり着きました。途上にはゴヨウツツジやシャクナゲの群生があり、5月下旬頃が鑑賞によさそうです。ヒメタケ狩りもできるかも知れません。なお、白笹山頂は背丈ほどの樹木があり、面積はそれほどなく、見晴らしはあまりよくない感じでした。

次に、②のルートを11月下旬に調査。小沢名川谷をつめるか、谷の途中から黒尾谷岳山腹を巻いて黒尾谷岳経由で南月山登山道へたどり着く可能性ありと判断しました。07年にさらに調査を続行の予定です。

また、07年には、①のルートで再び白笹山頂を目指すつもりです。興味がおありの方は管理事務所へご連絡ください。

◆別荘地から白笹山登山の可能性を調査しているメンバー 田中（白笹台）、江中、田代、塚田、松尾（以上、八汐台）

## 編集室より



あけましておめでとうございます。さて、今号の「白笹だより」、前号までとの違いにお気づきになっていただけましたか？今号より、ついに本誌はカラーになりました！今後はカラーの強みを活かしつつ、広くオーナー様の別荘ライフや作品を視覚面も重視しながらご紹介するとともに、白笹からのお知らせや那須の地域情報などを、よりの確にかつわかり易くお届けできるよう努力して参りたいと思います。また、小誌がオーナー様相互のコミュニケーションの場としても、ますますお役に立てばと考えております。つきましては、今後ともご支援ご協力、ならびにご愛読を賜りますよう、よろしく願い申し上げます。

今年が白笹オーナーの皆様にとりまして素晴らしい一年となりますよう、心よりお祈りいたしております。

編集室ではオーナーの皆様から、「白笹だより」に掲載させていただく写真や絵画、詩歌、エッセイなどを募集しております。作品のジャンルは問いませんので、どうぞお気軽にお寄せください。ご応募お待ちしております。

編集発行  
黒磯観光開発株式会社  
本社・現地管理事務所

〒325-0111  
栃木県那須塩原市板室字白湯山1173-31  
☎ 0287(69)0331(代)

19.1.1.1200

# 白笹だより

2007.1

No.103

頌春



みなみがっさん  
南月山より望む茶白岳

南月山（1775.8m）へは沼原から白笹山（1719m）を通過してアプローチすることもできますが、勾配がきつく高低差は500m以上あり、健脚者向けのコースです。それに比べて、ロープウェイ山頂駅から牛ヶ首、日の出平経由で登るコースは概して起伏が少なく、歩道も整備されているためたいへんポピュラーで、駅から南月山山頂までは2.9km、約1時間10分とビギナーにもおすすめ。とくに日の出平を過ぎてからは、展望の良い緩やかな尾根歩きとなり、美しく壮大な眺望を十分に楽しむことができます——左（南東）の眼下には関東平野が広がり、前方（南）からは南月山と白笹山が迫り、右（南西）下方にはコバルトブルーに輝く沼原、そしてふり返ればどっしりと重量感豊かな茶白岳。

山頂には南月山神社の石碑と祠、少し離れたところには小さなお地蔵さんがあります。上の写真のように、雪を頂く茶白岳が眼前にそびえる厳然とした風景からはなかなか想像が付きませんが、夏に訪れるとどかな霧囲気漂う、ほっと一息つけるところで、尾根を渡るそよ風が歩き疲れた体を優しくいたわってくれます。

今回も前号に続いて田中さんの写真をお借りしました。ご協力ありがとうございます。ひと月に1回は山に登られるという田中さんは、そのたびに美しい写真を撮り集めていらっしゃいます。昨年9月には、山登りが好きなほかの白笹オーナーの皆様4名と、「白笹別荘地から白笹山頂へ直接登る」という山行を楽しんで来られました。上の文章中で触れた、沼原から白笹山を目指すよりもいっそう険しいルートです。急峻な道を物ともしない皆様のご健脚ぶりには頭が下がります。これからも十分にお気をつけて、楽しい山歩きをお続けください。なお、この山行に関連して、一緒に登られた松尾さんが文章を投稿してくださいました。4ページにその抜粋を掲載します。松尾さんにはこの場をお借りしてお礼申し上げます。

# 白笹掲示板

## 新年のご挨拶



新年 明けましておめでとうございます。  
 オーナーの皆様におかれましては、お慶びなく新年をお迎えのことと存じあげます。  
 本年もよろしくお願い申し上げます。  
 さて、私は昨年6月に千葉の後任として黒磯観光開発株式会社の代表取締役社長に就任いたしました楠と申します。遅ればせながら、この場をお借りして皆様にご挨拶させていただきます。

なだらかな、景気回復もここにきてようやく十数年の沈滞ムードからぬげでてきたような気もしますが、皆様方はいかがお過ごしでしょうか。今、団塊の世代の方々の中には新しいライフステージをリゾート地に求めています。そうした中でも那須高原は大自然を背景としたリゾート地として変わらぬ人気エリアとなっています。

当、白笹温泉郷も白笹山の大自然の中腹に位置し、都会の喧騒から断ち切られた快適な空間が皆様のリゾートライフに潤いを与えているものと自負しております。

また、黒磯インター計画地付近では、日本最大級のアウトレットモールの計画の話もでて2009年度にはオープンとのニュースも流れ、さらにリゾートの楽しみも増えるものと期待しております。

私達も、今後とも共用部の各所の整備を図り、継続して管理に力を入れていく所存ですので、今年も、今まで以上に別荘地をご活用していただきたく、こころよりお待ち申し上げます。

年の初めに、皆様のますますのご健康と、ご多幸を祈念して、新年の挨拶に代えさせていただきます。

平成19年 元旦

黒磯観光開発株式会社 代表取締役社長 楠 昭

# エンジョイしています。別荘ライフ



宮田さん・小沼さんご家族

今回ご登場いただくのは東京・練馬区ご在住、白笹台の宮田さんです。以前から年間のご利用回数はそれほど多くはありませんが、文中にもあるように、冬場もよくご利用していらっしゃいます。白笹にまつわる思い出やエピソードに始まり将来の構想まで、のびのびかつ生き生きとした自然な文体で書き綴ってくださいました。(管理事務所スタッフの対応についてお褒めの言葉まで頂戴し、たいへん恐縮しております。)師走のお忙しいところ素敵な文章をご用意いただき、ありがとうございました。

ここに小さな家を建てたのが、20年以上前のことになりました。そのときは冬を過ごすなんて考えはありませんでした。家内と、家内の両親、小さな息子と、合わせて5人の所帯で、運転するのはぼくだけでしたから、ぼくは運転手として来ていました。そうこうしているうちに、周りを見渡して、四季にいろいろ楽しめるじゃないかって気がついたんですね。スキー場だって近くにたくさんあるじゃないかってことですよ。小学生になった息子とスキーがしたくて、真冬に来ることを決行したわけです。

東京でしか暮らしたことの無いぼくにとって、酷いときは零下十何度になる冬の那須はけっこうシビアでしたね。チェーンを巻いたのも初めての経験でしたし、水道が凍結するなんてことも初めて経験しました。ですから、冬に来だしたころは、様々な事件を起こして、管理事務所の方にすごく迷惑をお掛けしました。水抜きがうまくいってなくて、雪の中着いたのはいいけれど、水道が凍って水が出ない。文字通り凍りつくような寒さの中、今は所長になっておられるけれど、まだ大層若かった君島さんたちがいろいろ工夫して水が出るようにしてくれた。慣れない雪道に車輪を取られて脱輪したり、雪に車が埋もれてにっちもさっちもいなくなったときも救出に駆けつけてくれた。

なにかあったら彼らが助けてくれるという安心感が、ぼくたちがますますここが気に入って、正月をここで迎えるなんてことを何年も続けている理由なんですね。義父は亡くなり、息子も大きくなって、義母と家内とで来るのが多くなり、3人で沼原に行って、その時々自然に親しむのを楽しみにしているのですが、これからもこれがいつまでも続くようにと祈らずにはおられません。

実は、定年になったら、ここでできるだけ長い時間を過ごしたいと思い至って、薪ストーブ付きの部屋を増築したんです。まだ東京の方でいろいろやるのがあって、それが実現できていないのが残念です。この辺は、安くていい食材が揃うし、周りにはいろいろ楽しみが多いので、徐々にここにいる時間を多くして、できれば、ここで過ごす時間を東京での時間と逆転したいと思っています。さて、そうなる、ぼくの方も年をとってきているので、管理事務所の方にはもっと迷惑をお掛けすることになりそうですが、長いつき合いですから、ま、大目に見てくださいって、いまからお願いしておきます。

今回ご登場いただくのは東京・練馬区ご在住、白笹台の宮田さんです。以前から年間のご利用回数はそれほど多くはありませんが、文中にもある

## 那須で見られる山野草④ ツルリンドウ



リンドウ科ツルリンドウ属のつる性の多年草。広く北海道から九州まで山地の樹の下などで見られます。対生する長さ4~7cmの葉の脇に、普通のリンドウよりやや小さい薄紫色の花を咲かせます。花期は8~11月。花が終わると、花の中から突き出るように、赤いルビー色の美しい実が現われます。木陰に淡くひっそりと咲く控え目な感じの花とは対照的で、実はひときわ目立って艶やか。白笹の別荘地内にも自生していますが、昨年の秋は実を見つけることができませんでした。どうやら、サルに食べられてしまったようです。



## おいしい場所をお教えします

今回は数ある那須のパン屋さん、ケーキ屋さんのなかから、ほかでは味わえないおいしさと感じの良さが人気のお店を3軒ほどピックアップ。この冬、温かいお飲み物とともに、地元のパンやケーキをいろいろと楽しませてみてはいかがでしょうか。

### FOUET (フエ) TEL 0287-78-3016

「フエ」は5種類の味が選べるふわふわシフォンケーキが評判のお店。どれも甘さは控えめなので、ふだん甘いものを敬遠されている方にもたいへん喜ばれるシフォンケーキです。フエの女性店主さんは、以前、旧黒磯市西岩崎で同名のお店を営んでいましたが、4年前、出産・育児のために、お客さんたちに惜しまれつつもやむなく閉店。その後、「早くお店の再開を」との声が多数上がり、昨年秋、道の駅那須高原友愛の森近くに新築した店舗でついに「復活」を遂げました。おいしさの秘密は、国産小麦粉、沖縄産きび糖、那須滋養卵、国産100%なたね油、福岡産42%生クリームなど、信頼のできるしっかりとした素材を使用し、ベーキングパウダー等の添加物は一切使わず、素材の力で焼き上げているところにあります。「体に優しく、心に嬉しいシフォンケーキ作りを心がけています。ふわふわと幸せな気分になっていただけたら私も幸せです」と店主さん。パースデーケーキなどの予約もできます。パリパリに焼けた表面が香ばしいクレームブリュレ、栃木県産のゴマを使用したゴマプリン、果実や木の実を贅沢に用いたフエパウンドもたいへん美味。なお、フエ (FOUET) とはフランス語で「泡立て器」のことだそうです。那須街道沿いにはお店の看板が出ていないので要注意。広谷地から那須インター方面に向かい、「釜めし 藤川」の看板を左折。どうぞお見落としのないように。

#### ★とくに人気の商品

- シフォンケーキ (プレーン・バナナ・ヨーグルト・抹茶・紅茶) 生クリーム付き ボックス(2カット) 350円
- ホール(17cm) 2,800円 (生クリーム無しは要予約)
- 営業時間 10:00~17:00
- 水曜定休(変更あり。TELにて確認されることをおすすめします。)

### ぱん工房 ぶろーとりんで TEL 0287-64-3912

「ぱん工房 ぶろーとりんで」は一昨年末まで道の駅明治の森黒磯のなかにあったお店。緑豊かな明治の森はお店のオーナーご夫妻も気に入っていたそうですが、観光のお客さんにご賞味いただくだけではなく、地域の皆さんにも毎日の食卓に欠かせないおいしいパンをご提供できればと、地元の方でも利用しやすい現在の場所に移転しました。窓の外には田畑と赤松林が広がり、那須連山が眺められ、自然環境は明治の森にも負けないほど。木造洋風の建物も田園風景にマッチしていて素敵です。栃木県北では珍しいドイツパンが食べられるお店として明治の森時代から多くのファンに愛されており、その数はなおも増え続けているとか。ドイツパンは食物繊維やミネラルを多く含み、様々な食材との相性が良いのが特徴。そのほかにも、お惣菜パンやデニッシュ、見た目が可愛い菓子パンなど、種類は豊富です。また、それぞれのパンの焼き上がる時間の予定表が



あるので、何時ごろお目当てのパンが焼きたてで買えるのかがわかるのも嬉しいところ。『ぶろーとりんで』とはドイツ語で『パンの皮』のこと。味わい深く風味が凝縮されたパンの皮を、ゆっくりと良く噛みしめて香りを味わうことで、おいしい食事と健康を願う。そんな想いの手づくりパンです」とオーナー。見晴らし、日当たり抜群のオープンテラスで買ったパンを召し上がることもできます。おいしくて気持ちよくて、おすすめです。

#### ★とくに人気の商品

- フォルコンプロート ホール378円/ハーフ189円
- 天然酵母パン レーズン&クルミ252円/クランベリー&チョコ 315円
- 日替わりドイツパンサンド 252円~294円
- 営業時間 7:00~19:00
- 不定休 (営業日のカレンダーが用意されています)

### 温香 (はるか) TEL 0287-62-0395

黒磯駅から歩いて1、2分のところにある「温香」は、静かで落ち着いた雰囲気が魅力的なパン屋さん。シンプルな食事用のパンがメインで、どのパンもひと口食べてみると、そのおいしさもさながら、素材のひとつひとつにとっても気を配り、じつに丁寧に焼き上げられていることがすぐにわかります。使われている材料は北海道産小麦や沖縄の塩、きび砂糖、よつ葉バター、低温殺菌牛乳など、どれも厳しく選り抜かれたものばかり。モチモチした噛みごたえがたまらないベーグルや、独特な風味と食感がクセになる自家製酵母のクロワッサン、酵母と粉の旨味が凝縮されたバゲット・カンパニーなどの人気定番商品をはじめ、パンは日替わりで約30種類。女性の店主さんが仕込から焼成、販売まで、すべてをひとりでこなしています。遠方からも定期的に買いに来るお客さんがいるというだけあって、夕方までにほとんど売切れてしまうこともしばしば。お店に入って、とくににお気に入りのパンが運良く並べられていて、それがたまたま焼きたてだったりと、思わずにんまり、心の中では「やったあ」と叫んでしまいます。「『おいしい』と『体に優しい』を基本とした、シンプルで素材の良さが味わえるパンーそんなパン作りを心がけています。良質な材料による風味と食感をお楽しみください」と店主さん。皆様もいちど試されてみてはいかがですか。

#### ★とくに人気の商品

- 自家製酵母のクロワッサン157円 ベーグル(9種)157円~
- 温香(食パン) 315円 あげパン 105円~
- 営業時間 11:00~18:00 木曜・金曜定休