

管理事務所からのお知らせ

今年は白笹も記録的な暖冬で、降った雪の量も驚くほど少なめでした。20cmを超えるようなまとまった雪は3、4回しか降らず、路上にまったく雪が残っていない期間がシーズンの大半を占めました。真冬でも雪にはならず雨になることが何度かあり、シーズン中の降雪量は平年の5分の1程度だったように思います。これほどまで暖かく雪が少ない冬は、白笹別荘地開設以来、初めてのことでした。

◎ 粗大ゴミの放置はおやめください

春になると、ゴミステーションに放置された粗大ゴミが目立つようになります。すでに本欄で何度もお知らせしているとおり、粗大ゴミは清掃車に回収してもらえません。絶対にゴミステーションにお出しにならないようお願いいたします。トースターや掃除機など、小さめの家電品も粗大ゴミに分類されます。また、じゅうたん、カーペット類も粗大ゴミ扱となりますのでご注意ください。ゴミの分別方法や粗大ゴミの廃棄方法についてご不明な点は、管理事務所にお尋ねください。

◎ 入荘時の点検

別荘は使われなかった冬のあいだに、雪の重みや強風、凍結などによって、思いがけない箇所が損壊・故障していることがあります。入荘時にはかならず建物本体や、設備機器、水道管・温泉管、電線・電話線など、別荘各所を点検してください。なお、夜間は修理の対応ができません。点検はかならず日中おこない、不具合が見つかった場合には速やかに管理事務所へのご連絡をお願いいたします。

◎ 犬の散歩

最近ますます愛犬連れで来荘される方が増えていますが、飼い主の方はマナーを守るようお願いいたします。犬の散歩はかならずリードをつけておこない、きちんとフンの後始末をしてください。また、静かな別荘地では犬の鳴き声は思いのほか遠くまで響き渡ります。ムダ吠えはさせないようにして、他の方への心配りをお願いいたします。

◎ 支障樹木の除去について

分譲地内の道路に張り出している枝は、交通の妨げになったり、配電設備の安全を維持していく上で障害となったりします。こうした枝は今後も随時除去して参りますので、オーナーの皆様のご理解をよろしくお願いいたします。

白笹何でも Q & A



Q 先日、ある業者から、伐採と整地をすれば、白笹の土地を高く買う方がいるとの電話がありました。「工事を先に実施して代金を払ってくれば高く売れます」と言われました。信用しても良いものでしょうか？

A 昨年末ごろから、同様の問い合わせが数件ありました。工事代金を先に支払ってから売却というのは信用できません。別荘地管理規定では、伐採・整地・造成等についての規制があります。また、土砂の流出等の事故を招く恐れもありますので注意してください。今後もこのような勧誘の電話等が考えられますので、十分ご注意ください。

E-Mail

八汐台、松尾さんより

白笹山へみんなで登りませんか？

本誌1月号でもご紹介した「別荘地からの直接登山」を5月下旬から6月上旬に計画しています。浄水場（約1,070m）付近から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、白笹山頂を目指すコースです。ゴヨウツツジやシャクナゲがちょうど見頃かも知れません。参加ご希望の方は管理事務所へ、ご氏名・参加人数・お電話番号等を連絡してください。

◆田中（白笹台）、江中、田代、塚田、松尾（以上、八汐台）

編集室より

2月も終わり、卓上カレンダーをめくって3月の暦にすると・・・第1週目の余白に鉛筆で描かれたヤギの顔に目が留まりました。まるで小学生の落書きのような絵ですが、たしかに自分で描いた覚えが蘇ります。なんでこんなところにヤギの顔なんか描いたんだっけ？記憶を蘇らせるべく意識を集中させること約10秒。思い出しました。3月にはもう『がらがらどん』でヤギが産まれているはずなのです。それで、3月に入ったら忘れずにヤギたちを見に行くようにと、ヤギの絵を描いておいたのです。『がらがらどん』は栃木県北唯一のヤギ専用牧場。戸田交差点から南西に2km、一面に広がる畑の真ん中で、ヤギ乳の生産・加工販売をしています。常時30頭以上のヤギが飼育され、無料で見学できます。3月4日にはすでに7～8頭産まれていて、小屋のなかで怯えるように立ち尽くしている仔ヤギたちを、それぞれの母親がそばに付いて護っていました。4月下旬までに全部で40頭近く産まれるだろうとのことで、GWには、いろいろな大きさの仔ヤギたちが賑やかに牧場内を走り回っていることでしょう。また、その頃になると、名物の自家製「ヤギミルクのアイス」の販売が始まります。ヤギのミルク同様、濃厚なのに癖がなくサラッとしていて、ご賞味いただく価値あります。

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)

19.4.1.1200

白笹だより

2007.4

No.104



水辺に咲く山桜（深山ダム上流）

板室街道(県道369号線)の幸乃湯温泉入口から西に折れ、カーブが続く山道を5kmほど進むと、標高700mに位置する深山ダムが姿を現わします。「深山」というその名にふさわしく、ダム周辺的那珂川流域には手つかずの豊かな自然が残り、四季折々の景観が実に見事です。このダムは、那須野ヶ原の未開拓地の灌漑と地域住民への上水供給、発電を目的として1968年に建設を開始、5年4ヶ月の歳月と84億円の費用、延べ42万人の労力を投じて1973年に完成しました。下流との落差を利用した発電だけではなく、標高1200mの沼原ダムを上池、この深山ダムを下池とする揚水発電もおこなっています。これは、火力・原子力発電所の発電量に余裕ができる夜間にポンプで上池に揚水し、電気の使用量が多い昼間、水を下池に落として発電をする方法です。

深山ダムのさらなる上流、大川や大沢などが流れるダムの集水域は、三倉山や大倉山の南斜面にあたり、ここに広がる「七千山水源の森」は、1995年に林野庁から「水源の森100選」のひとつに認定されました。広さは1,196haにおよび(東京都千代田区とほぼ同じ広さ)、樹齢100年を超えるブナやミズナラ、ダケカンバなどの天然林が茂り、ニホンザルの群れが多数見られるほか、ニホンカモシカの生息も確認されています。また、森のなかを流れるいくつもの溪流にはヤマメやイワナ、カジカなどが多く棲み、まさに自然の宝庫という言葉がぴったりの区域です。

今回は那須塩原市にお住まいの印南計夫さんの作品です。印南さんには、8年前に本誌73号の表紙でも写真をお借りしました。写真撮影のキャリアは昭和40年からとたいへん長く、撮影枚数は2万枚に及ぶとのこと。昨年春のJAなすのご退職を機に、これまで撮り集めた風景写真を選りすぐり、「那須野の自然」という写真集にして出版しました。厳選した写真の数々は、掛け値なしに目を見張る傑作ぞりです。(この写真集については、詳しくは管理事務所へお問い合わせください。)

白笹掲示板

宅地建物取引業免許取得のお知らせ

この度、黒磯観光開発株式会社は宅地建物取引業の免許を取得いたしました。敷地内の管理業務のほかに、不動産に関する取引（売買等）も出来るようになりました。当面、弊社の保有資産売却に向けての資格の取得ですが、皆様のお役にも立てるよう一層の努力をする所存ですので、今後ともよろしくご依頼申し上げます。

管理事務所営業体制のご案内

営業時間 8:30~17:30 (年中無休)
 電話 0287-69-0331
 (宿直日以外の夜間緊急時は転送電話にて対応します)
 宿直体制(緊急時対応)
 土・日・祝祭日の前日および当日、ゴールデンウィーク、年末年始、8月のお盆の期間(祝祭日につきましては宿直のない日もあります)

エンジョイしています。別荘ライフ



富澤さんご家族

今回は神奈川県にお住まいの富澤さんのご登場です。白笹へは大抵、3世代7名様のご家族お揃いでいらっしゃるそうで、原稿依頼のために別荘にお伺いした時も、ちょうど皆さんでお正月休みを楽しまれているところでした。お送りいただいた「孫と楽しむお山のおうち」と題した下のエッセイからは、輝かしい新年を皆さんで迎えられた富澤さんご家族の、「幸せ感」たっぷりの別荘ライフのご様子がとてもよく伝わってきます。ほのぼのとした素敵な原稿をご用意いただき、ありがとうございました。

昨年の暮れも「お山のおうちへ行くの!! おばあちゃんも一緒に行こう…」電話口から嬉々とした甲高いヨッチの声が洩れて…。今年も年末年始を「お山のおうち」で過ごすことになりました。白笹山荘のことを「お山のおうち」と呼ぶようになったのは、初孫の麻琴(現在中学2年生)が幼稚園に通い始めた頃、「お山のおうち、お山のおうち」と口癖に話すようになってからと記憶しております。その後、玄輝(現在小学6年生)に、そして末孫の睦乃(幼稚園年長組、愛

称はヨッチ)に受け継がれ、今では家族全員が「お山のおうち」と呼んでおります。

今年の正月は、雪が少なく比較的暖かかったのですが、それでも「お山のおうち」の周囲にはそれなりに雪が積もっており、子供達は雪だるまを作ったり、橇遊びをしたり、雪合戦をしたりと本当に雪山を楽しんでいました。孫達の遊んでいる姿を窓越しに眺め、弾んだ笑い声を聞いていると、今年もみんなであって「良かったなー」とつくづく幸せ感を覚えました。私たちは、春夏秋冬1年に4回は、家族全員で「お山のおうち」で過ごす事しております。そして5月のゴールデンウィーク、夏休み、晩秋の水抜き、正月とそれぞれ季節に応じた楽しみを味わって来ました。

5月の連休には、芽生え始めた木々や、咲き始めたカタクリ、つつじ、すみれの花、など自然の息吹きを楽しみ、更には開園した動物公園で愛犬と遊び、南ヶ丘牧場の動物との触れ合いなど限りない楽しみを満喫しております。特にヨッチは、南ヶ丘牧場の「うさぎとの遊び」、オルゴール館の「イベント(独唱)」などを楽しみにしているようです。

夏休みの、那須温泉神社の朝市なども楽しみのひとつです。冷気の残る朝まだき、那須温泉神社を詣で、殺生石から吹き上げてくる硫黄臭に触れ、更には境内に咲く山百合、紫陽花を觀賞し、出店されている店々を見、買い物をして歩くことも年間行事となっております。また、那須ロープウェイを利用した茶臼岳への登山、沼原の湿原植物の鑑賞なども楽しみにしております。眼下に広がる那須野が原を眺望し、チョッピリ硫黄臭に触れ、山登りの楽しさを体で感じながらみんなで頑張りました。更には、沼原湿原の、ニッコウキスゲの群落に感激し、水辺に咲くあやめ、コバイケイソウなど色々な植物を鑑賞し、帰宅してからみんなで植物図鑑を見ながら話し合ったことも「お山」ならではの経験です。

5月の連休、夏休み、秋を通してスポーツを楽しむ為に、管理事務所前のテニスコート、アスレチック設備などを利用して頂いております。親子でのテニスは、ここでの楽しみのひとつで、これからも長く長く続けていきたいものです。なお、いつだったかアスレチックを楽しんでいる時に「お猿さん」に遭遇したことがあり、これにはみんなびっくりしたり喜んだり、忘れられない体験として今でも話題にのぼっています。

冬山の楽しみとしてMt.ジーンズスキー場でのスキーがあげられます。私も、35年振りのスキーを楽しんだことがありましたが、重心が定まらず急斜面に立ち往生し、キックターンを繰り返しながら滑り降りた忘れられない思い出があります。その時、心配そうな顔で待っていた孫達…。今では孫達が主役でスキーを楽しんでおります。

このような、「お山のおうち」での生活・体験が孫達の感性を育み、のびのびと育ててくれればと大晦日を迎え、そして正月…。今年は珍しく天候に恵まれ、樅の木の枝に積もった雪が日中の暖かさに解け、夜の冷気でツララとなっている。その樅の木の枝間からツララに反射した太陽の光が眩しく部屋に射し込んで「お山」の1年が明けました。

今年もまた孫達と共に、新たな発見、感動を求めながら「お山のおうち」での生活をエンジョイしようと思えます。

那須で見られる山野草⑤ ウスバサイシン(薄葉細辛)

ウマノスズクサ科の多年草で、山地の湿った木陰に自生します。地を這う茎から直立する柄の先に5~8cmのハート型の葉を出します。葉柄の基部につく壺状の花は暗紫色で、直径は1.5cmぐらい。花期は4~5月。小さくて地味でうっかり見逃してしまいそうな花ですが、江戸時代から古典園芸植物として、洗好みの愛好家たちに親しまれてきました。名前の由来は、葉が透けるように薄いことから「薄葉」、薬用とされる根が細くて、口に含むと痺れるように辛いことから「細辛」。「細辛」は漢方処方に配剤される生薬で、鎮痛・解熱・去痰などの効果があるそうです。あまり見かけない、比較的珍しい山野草ですが、管理事務所の脇にある池の周辺に自生しています。



おいしい場所
お教えします

和洋創作ダイニング こまつや

TEL 0287-63-7105
 営業時間 11:30~14:00、
 17:00~22:00(ラストオーダー) 月曜定休

那須街道の赤松林にほど近い、静かなたたずまいの「和洋創作ダイニング こまつや」は、本格的な洋食がお箸で気軽に食べられる評判のお店。メインの洋食に加え、「和」がベースの創作料理も豊富なので、和食好きの方でもお気に入りのメニューが見つかるはず。コック帽姿の感じの良い店主さんは、ホテルやレストランで30年あまり活躍してきた大のベテラン。振り出しとなった那須湯本の会員制ゴルフ場のレストランでは、厳しいシェフのもとでフレンチの基本を体得しましたが、最前線で自分の力を試したいと一念発起。上京して、ホテルオークラ系列のレストランなどで腕を振るいました。「東京では一流のシェフや志を同じくする仲間たちから大いに刺激を受けながら、とても貴重な経験を積むことができました。那須を離れることで、那須の食材の素晴らしさを再発見できたのも良かったですね」と店主さん。Uターン後は那須ビューホテルに勤務し、たちまち西洋料理長に。また、地元ホテルの料理長らに呼びかけて、8年前には「那須高原シェフの会」を立ち上げました。そして3年前、念願のご自分のお店を生まれ故郷の那須町高久で開店。清潔感あふれる店内はオープンキッチンで居心地が良く、那須に観光で訪れた方々の隠れた人気店としてのみならず、地元の皆さんの団らん場としても、日夜にぎわいを見せています。

ランチでとくにおすすめなのが「牛ホホ肉の赤ワイン煮」(1,200円)。良質な牛肉と地元野菜の旨みがワインの風味と絶妙に調和したソースは、まさに一流レストランで培われた味。また、「那須黒毛和牛のハンバーグ」(1,200円)も、店主さんの食材へのこだわりと洋食づくりの感性が生み出した、負けず劣らずの逸品です。(これらのランチにはご飯、味噌汁、サラダ、手づくりデザート、コーヒーが付きます。)ディナー専用メニューはおつまみに適したものが多く、「エスカルゴのガーリックバター」(950円)のように、那須ではなかなか味わえ

ない料理もあります。「本日のオードブル盛り合わせ」(2人前・1,200円)は、生ハムやスモークサーモン、チーズなどが日替わりで4~5品たっぷり美しく盛りられ、お酒を召し上がらない方にも好評です。

陽気がよくなるこれからは、昼間はそよ風が心地よいガーデンテラスの席がおすすめ。なお、こまつやの東1kmには桜の名所、高久愛宕山公園があります。高久は松尾芭蕉が「おくのほそ道」の道中で立ち寄り、幕末には京都を目指した水戸天狗党が宿泊したりと、歴史の表舞台に幾度となく登場したところ。まずは歴史ゆかりの里、高久で桜見物を楽しんだのちに、「こまつや」でおいしいランチをご賞味されてみてはいかがでしょうか?

そのほかのおすすめ

- ランチメニュー
 - 特製ジャンボ海老フライ(トマトソース・生ハム入り)(ご飯、味噌汁、サラダ、手づくりデザート、コーヒー付き、1,200円)
 - お刺身膳(ご飯、味噌汁、サラダ、手づくりデザート、コーヒー付き、1,500円) ほか
- 夜のメニュー
 - ノルウェーサーモンのマリネ香草風味(850円)
 - マグロのカルパッチョ(850円) など

※和・洋食を組み合わせたパーティーメニューも豊富です。お気軽にご相談してみてください。

