

管理事務所からのお知らせ

今年的那須地方の気温は昨年とほぼ同様に推移していますが暖かな日が続いたかなと思うと急に冷え込み、3月にも数回積雪があったりと、不安定な天気が続いています。春には毎年ご当地名物の空っ風が吹き荒れますので来荘、退荘の際は十分お気をつけ下さい。

◎ 水漏れにご注意

入荘の際は、別荘各部の点検とともに給水管や器具の水漏れにご注意下さい。もし不具合がありましたら速やかに管理事務所にご相談下さい。夜間の修理等は出来ませんのでご注意ください。なお、水抜きにつきましては、冷え込む日がありますので4月中旬までは実施して下さい。

◎ 粗大ゴミの取り扱いについて

通常の燃えるゴミ、燃えないゴミの分別はもちろんですが、特に粗大ゴミの取り扱いにご注意下さい。小型の家電品や布団・毛布等も粗大ゴミ扱いとなります。引き取りにつきましては管理事務所にご相談下さい。

◎ 車の駐車について

入荘中、駐車は必ず駐車スペースをお願いいたします。駐車スペースが無い場合は、他の車の通行に支障のない安全な場所に駐車して下さい。

◎ 道路支障樹木の除去について

以前からお願いしておりますが、通行に支障のある枝等につきまして随時除去してまいりたいと思っておりますのでご理解をお願いいたします。

白笹何でも

Q & A



Q 最近別荘地内で天然記念物の「ニホンカモシカ」を見かけたと聞きましたが本当でしょうか？また危険は無いでしょうか？

A 昨年浄水場の近くで一度、今年はおみの木平で一度の計二度見かけました。「ニホンカモシカ」はおとなしい動物ですので通常は危険はないと思いますが、犬に吠えられたり、大声を出しますとパニックになり危険です。万が一見かけた場合は静かに立ち去るのを待ちましょう。



▲ニホンカモシカ

編集室より

4月の夜空は火星と土星が東から西へゆっくりと通過します。2006年に冥王星が惑星から外されてすこし寂しくなった気がしましたが、冥王星の外側にはエリス、イースターパーニー、サンタ、セドナ、クアオーと続々と小惑星が発見されているようです。古代シュメール族の伝説の12番惑星「ニビル（彷徨える炎の意）」もいつか見つかる日が来るのでしょうか？

このところ「鯛焼き」が30数年ぶりにブームになっているとか。那須塩原市内にも鯛焼き専門店「白たいやき尾長屋」がオープンしています。板室街道（県道369号）沿い、稲村のホームセンターカンセキの駐車場の一角にあります。

おいしいスポットをもう一つ。塩原街道（国道400号）関谷の交差点から西那須野方面へすぐ、「那須ファクトリー」は那須街道沿いのチーズガーデンの工場として昨年7月にオープンしています。販売もしていますので、出来たてのチーズケーキが即購入できます。

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)

白笹だより

No.116

2010.4



黒磯公園、満開のソメイヨシノ

4月と言えば桜、桜の名所と言えば地元では黒磯公園、次いで那須町の愛宕山公園になるのでしょうか。今回も写真は那須塩原市観光課からお借りしました。黒磯公園は昭和31年に民間から土地の提供を受け黒磯町（現那須塩原市）の管理の下、整備されました。桜が植えられたのがいつ頃なのかさだかではありません。隣接する那珂川河畔公園も含め、およそ300本の桜があり種類はソメイヨシノ、サトザクラ、ヤエザクラの三種類があるそうです。開花期（4月初旬）は市のイベントとして「桜祭り」が催され、ボンボりに明りが灯され、露店も出て多くの人たちが訪れます。広い園内にはカタクリの群生地もあり、丁度開花期も重なるためちょっとした観光スポットになっています。

白笹掲示板

管理事務所営業体制の案内

- ・営業時間 8:30~17:30 (年中無休) TEL 0287-69-0331
(宿直日以外の夜間緊急時は転送電話にて当社社員が対応)
- ・宿直体制 (緊急時対応)
金・土・日と祝祭日の前日ゴールデンウィーク、8月のお盆の期間年末年始
(祝祭日、祝祭日前日につきましては宿直のない日もあります)

売却勧誘の電話にご注意下さい

最近別荘地オーナーの皆様のごところに「別荘地を売却しませんか？」との電話があるようですが当社「黒磯観光開発(株)」とは全く関係のない会社ですので十分ご注意くださいようお願い申し上げます。

エンジョイしています。別荘ライフ

今回は千葉県佐倉市にお住まいの大谷さんご夫妻に原稿を寄せていただきました。白笹を訪れるのは年15回ほど、「年々野草や山菜類が少なくなっているのが残念です」と心配されていました。ご寄稿ありがとうございます。



大谷さんご夫妻

60歳を過ぎてもスキーをしたい、そう思って山小屋を建てたいと探した別荘地。めぐり合った白笹は理想の場所でした。管理体制がしっかりといて、また、下水道が完備されていることもさらにその価値を高めました。それから20年、札幌に転勤していた5年を除けばかなりの頻度で別荘ライフを楽しんでいます。わが家の「別荘ライフ」とは、ここを足場にあちこち行くことなのです。一緒に来た友人達に「たまには近所を歩いたりしてゆっくりしようよ」といわれるほどでした。

日光、会津、尾瀬・・・どこへ行くにも車で2時間ほどなのでとても便利です。紅葉真っ盛りの安達太良山に夫婦で行き、あまりの美しさに次の週は女性だけ7人で登りました。尾瀬、田代山原、会津駒ヶ岳、磐梯山、七

つが岳、駒止原、雄国沼、あまり訪れる人のない荒海山も紅葉が素晴らしかったです。その頃の愛犬、グレートピレニーズとアイヌ犬もがんばって荒海山に登りました。二人とも(うちではこう言います)よく山歩きにつきあったので長生きしてくれたのかな、とも思います。

那須周辺ではほとんどの山に登りました。8人が二手に分かれ、北温泉と峠の茶屋から登りはじめ、途中で合流し車の鍵を交換、別ルートを下ったりしました。白笹山から黒尾谷岳を経てハイランド別荘地に降りる登山は夫たちだけ、妻たちは送り迎え、ということもありました。前夜飲み過ぎの夫たちは相当きつかったようです。甲子峠の紅葉もきれいでした。もう何年も三本槍まで行っていません。今年は登れるかな。また、南月山のシャクナゲの時期に当たったことがないので満開のときにぜひ行きたいと思っています。

スキーは、最近は雪質の良い猫魔に行くことが多いです。先日もペットOKのコテージに泊まってネコマとアルツ磐梯で滑りました。車でおとなしく待ってくれる愛犬と昼食は一緒です。高速千円のうちに山形の月山の春スキーも計画しています。昨年は素晴らしい快晴とふわふわ雪に恵まれました。那須をベースに行けるので東北方面はとても楽です。

20年たってログハウスもずいぶん色あせてきていましたので、事務所に紹介していただいた塗装業者の方に外壁塗装をお願いしました。誠実な仕事ぶり素晴らしい仕上がりに大満足です。また自分たちで断熱内窓を取り付け、冬の隙間風が遮断されとても快適になりました。

夫も今年から家に居ることが多くなりそうです。いつも二人一緒ではなく、たまには別れて、夫は愛犬と那須で山歩き、妻は自宅でフィットネスクラブとパソコン、というのもいいかな、と思っています。

那須で見られる山野草 ⑰ ハルリンドウ (春龍胆)

通常リンドウは初秋から晩秋にかけて花を咲かせますが、ハルリンドウは早春の4月~5月に花を咲かせることからこの名前が付けられました。龍胆(リンドウ)とは龍の胆(きも)のことで、根に薬効成分があり非常に苦いことから来ているようです。普通のリンドウが40cm~大きいものは1mになるものもあるのに対し、この種は5~15cm程。春先に茎の上に漏斗状5裂の尖った花弁と小さな副花弁のある花を数個着けます。その青紫色の目の覚めるような鮮やかさから別名「アルペンプルー」とも呼ばれています。陽当たりの良い湿地を好んで自生し、日が当たると花弁を広げ、陰ると萎んでしまいます。

那須高原にはよく似たフデリンドウ(筆龍胆)も多く自生しています。背丈は同じく5~10cm程です。見分け方はこちらには根生葉がなく一本立ちです。



▲ハルリンドウ

おいしい場所
お教えします

『お食事処 わらべ』

那須塩原市埼玉214-1

Tel. 0287-63-4941

営業時間 11:00~14:00 17:00~21:00 (平日)
11:00~21:00 (日曜・祝祭日)

定休日 水曜日

今回紹介するお店は、中高年の方にはひと際懐かしさがこみ上げてくるような店作りの『お食事処 わらべ』です。

那須塩原駅前通り(大学通り)を北へ、左にミニストップのある唐杉交差点を右へ入り約1km。お釜をデザインした看板を目印にたどっていくと、田園と住宅の混在する中、落ち着いた田舎づくりのお店が見えてきます。本物の農家二軒分の建材を移築して建てたというどっしりとした雰囲気と、周りには竹の馬寄せもあります。「家族で楽しめる和食屋さんを目指し、細部にまでこだわった店作りになっています」と語ってくれるのは、ここ埼玉(さきたま)に店を構えて15年目になるという店主の後藤さんです。

和食のメニューは季節の旬の素材を生かした一品料理から、気軽に立ち寄って食べれる定食、すきやきなど。発想豊かなパリエーションの数々が楽しめます。また『わらべ』オリジナルの焼酎「無法松」地酒「酔神」なども取りそろえています。お勤めの看板メニューは6種類の釜飯です。「五目」「かに」「鮭親子」「ほたて」「あわび」「うなぎ」、そして秋限定「松茸釜飯」。それぞれ驚くほどリーズナブルな価格で提供しています。

また耳を澄まして、奥に設置された情緒豊かな水琴窟の音色を楽しんでみてください。

釜めしは注文を受けてから30分程かかりますので、電話でのご予約をおすすめします。

ホームページ <http://warabe.info/welcome.html>



五目釜飯



かに釜飯



鮭親子釜飯



ホタテ釜飯



あわび釜飯



うなぎ釜飯

