

# 管理事務所からのお知らせ

4月は、5日に今年最後の雪が降りましたが、その後晴天の日が多く、雨はほとんど降りませんでした。ゴールデンウィーク後半には残念ながら雨となってしまいました。5月末から6月初旬は夏日が何日ありましたが、一転、梅雨入りと同時に気温が下がり、大雨になってしまいました。幸いここ白笹では、大雨による被害はありませんでしたが、これから梅雨明けまでの間、大雨や落雷等なければいいのですが・・・

## ○雷に注意

夏本番となり、雷の発生しやすい時期となりました。退荘される際は、くれぐれも家電品や給湯器等のコンセントの抜き忘れのないようご注意ください。



## ○サルに注意

サルの出没が目立つ時期になりました。危険ですので絶対に近づかないでください。また、エサとなるものは絶対に与えないようにしてください。



## ○道路側帯草刈について

7月に、幹線・支線道路全線の路側帯の草刈りを実施します。通行に支障の出る場合がありますが、ご協力をお願いいたします。

## 「水道水への放射性物質の混入測定について」(H26.6月2日採水の結果) ※健水発0305 第1号において平成24年4月1日より水道水の放射性セシウム(134及び137)の管理目標値が10Bq/kgになりました。

測定結果

測定項目	測定結果 (Bq/kg)	検出限界値 (Bq/kg)	
放射性ヨウ素 I-131	検出されず	0.7	
放射性セシウム	Cs-134	検出されず	0.8
	Cs-137	検出されず	0.7
	Cs-136	検出されず	0.7

◎放射能関連問合せ  
那須塩原市 危機対策室 除染センター  
Tel. 0287-65-1115

## 白笹何でも Q & A



**Q** 土地のみを所有していますが、先日、不動産業者から高額で別荘地の売却の斡旋をしてあげると電話がありました。信用できませんので断りましたが、他のオーナーの方の所にもこのような勧誘があるのでしょうか。

**A** 最近、オーナーの皆様の所に土地・建物の売却の斡旋の電話や、手紙がかなりあるようです。現在の地価の数倍の金額を提示しているようですので信用できません。中には、広告宣伝費や手数料の名目で多額の前金を要求する業者もあるようですので、十分お気を付けください。

## 編集室より

「都会の人は歩かないから田舎の人と比べて足腰が弱い」と、よく耳にすることがありましたが、昔はそうだったのかもしれないですが、今は車があるため田舎の人のほうが、歩かなくなっています。ちょっとした買い物にも車を使いますし、驚くことに回覧板を車に乗って届ける人もいますから…。(隣家が離れているということもありますが)。それに比べて都会の人って、かなり歩いていると思います。通勤の際、階段を昇り降りするにも、延べにすると結構な距離となります。買い物ひとつとってみても、お店の数が多いので、選んでいるうちに相当な距離を歩くことになるのでは…。先日列車を利用する機会があり、吊り革につかまって、揺れを最小限にするにも結構体力を使い、階段を降りるにも都会の人達のパワーに押しされざみでした。そこで痛感しました。自分から進んで散歩をすることで足腰を鍛えないと、都会から来た健脚人に負けてしまう、頑張ろう！と。

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.133

2014.7



## 感動をそのまま写真に…「沼ッ原湿原」

何度か表紙に載せている沼ッ原湿原ですが、毎年違う顔を見せてくれるので楽しみです。「ニッコウキスゲ」の名前で呼ばれることが多い「ゼンテイカ(禅庭花)」は、ユリ科(APG分類体系ではキスゲ科(ワスレグサ科)の一連の多年草です。日光の霧降高原、尾瀬ヶ原、霧ヶ峰などの群落が有名で、花が黄色で葉がカサゲ(笠萱)に似ているため、地名を織り込んで「ニッコウキスゲ」と呼ばれ、全国に広まりました。その中の一つが、この「沼ッ原湿原」。白笹山の山腹の古い湖沼が衰えて出来たもので、標高は1230m。思ったより標高が高いので驚ろかされます。

また沼ッ原は、高山植物の宝庫ともいわれ、ニッコウキスゲだけでなく、コバイケイソウやその他の植物も多く見ることが出来ます。青空と山が映り込み、緑の中にニッコウキスゲのオレンジが一段と目を楽しませてくれます。おまけに、空気は美味しいし、何より風が爽やかです。

昨年7月上旬の沼ッ原は、近年に無く珍しくニッコウキスゲが満開でした。開花に当たり外れがあると聞きますので、今年もこの写真ぐらい咲いてくれると嬉しいのですが…。

ハイ、パチリ!



# 白笹掲示板

## 『送迎バス運行』のお知らせ

11月30日までの、土・日・祝祭日・夏休み(7/19~8/26)の期間のみ、黒磯駅からハイランドパーク間の路線バスが1日2往復運行されますので、休養林入口バス停までの送迎をいたします。ご利用の際は、事前に管理事務所にお申し出ください。

- 午前 黒磯駅発 9:05 → 休養林入口 9:48  
休養林入口 10:10 → 黒磯駅着 11:00
- 午後 黒磯駅発 15:25 → 休養林入口 16:08  
休養林入口 16:35 → 黒磯駅着 17:25

※平日につきましては板室温泉まで送迎します。(事前にご連絡ください)

## 『下刈り申込み』のお知らせ

下刈りの時期になりました。ご希望の方は管理事務所にお申し込みください。「郵便払込取扱票」が申込書を兼ねています。申し込み受け付けは、7月15日までとさせていただきます。

なお、土地のみで3年連続実施されている方は下刈りの必要はありません。ご通知は同封いたしませんのでご了承ください。

# エンジョイしています。別荘ライフ

今回は、埼玉県さいたま市在住の永瀬様に登場していただきました。

今年も可愛いカタクリの出迎えをうけて「山荘暮らし」が始まりました。今や(6月)春蟬の合唱で目を覚まし、真っ青な空のもと新緑に囲まれ、何とも言えない幸せを感じております。

私どもが此処「白笹」に別荘を設けて早や24年になります。長年勤めた会社を退職することになり、第二の人生を楽しもうと探し求め、「白笹」にたどり着きました。

自然が豊かで俗化していない事、そして管理が行き届いている事が選択の条件でしたが、「白笹」は私どもの希望以上のものを備えておられ、即決して今日に至っております。

都会の喧騒を逃れて「白笹」に来るのが楽しみで、入居する度に最初に口にするのが「山はいいな〜」です。静けさも都会とは違います。これを何と表現したら良いのでしょうか。

最近はこのへ来るのも家内と二人ですが、買い物以外はほとんど山を下りることなく「山荘暮らし」を楽しんでいます。自然に囲まれ、小鳥の声を聞きながらの日曜大工、庭いじり等も結構いいものです。時には運動をかねて構内散策に出かけ、趣向を凝らした家々を見学しながら巡り歩き、季節ごとの草花を愛で、思わぬ花を見つけるとは図鑑を広げたりしています。

都会では薄れてきた四季の移り変わりも、「白笹」では深く味わうことが出来ると自負しております。春には小鳥の囀りから始まり、初夏には青葉・若葉に混じる山つつじ、夏から秋にかけては芒の穂に群舞する赤蜻蛉と寂しげな蜩の鳴き声、秋から冬にかけては澄んだ夜空に輝く名月・星座、そして那須自慢の紅葉です。時がたち、風に散る木の葉を見ては一縷の寂しさを感じ、冬が間近であることを知らされます。又、冬を目前にして栗や団栗をあさる野猿の群れのご挨拶があるのも一興です。

何れをとっても絵になり、詩になる風景で、これも日頃お世話を頂いている管理事務所の皆さんのお陰と感謝しています。



永瀬さんご夫妻

## 那須で見られる山野草④ コオニユリ(小鬼百合)

コオニユリは全国の湿原の周辺地域や湿った草原に生育する多年生草本で、夏に美しいオレンジ色の花を咲かせます。オニユリによく似ていますが、コオニユリはオニユリに比べて、植物体が一回り小さく、湿地の周辺に生育すること、おかごを作らない点、茎に毛がないことで区別できます。地下には白い鱗茎があり、食べることもできます。花はよく結実し、中には翼のある種子が入っており、風によって散布されます。

コオニユリは湿原の周辺に咲く花としては派手なほうで、良く目立ち、この花が咲くと写真愛好家の絶好のターゲットになります。その美しさは、他を寄せ付けないほどのオーラがあり、自然にマッチする植物です。ぜひ野に生えたままで観てやりたいものですね。



▲コオニユリ

## とっておきの場所 お教えします

フレンチと和食の経験を生かした、創作フレンチのお店

## Restaurant Titti

(レストランチッチ)

栃木県那須塩原市豊浦93-1  
TEL 0287-64-2314

定休日:不定休(お気軽に御予約を)

営業時間:11時半~LO14時、18時~お客様次第

みなさん、今回はとってもおしゃれな、那須の地野菜を使ったコース料理とオーガニックワインがメインのお店を紹介します。特に、食べることにこだわりをお持ちのグルメなあなた、きっと喜んでもらえること請け合いです。

そのお店は、那須塩原のカンセキ黒磯店の隣にある平屋の店舗棟の一角にお店を構えているレストラン「Titti」。ドアを開けると、アットホームな雰囲気、年配のお客様も、ゆっくりくつろいで食事を楽しむことが出来ると大人気。

さて料理ですが、化学調味料やだしの素、着色料を排除し、遺伝子組み換え対策品を使用しているとのこと。自然農法、減農薬農法など、那須の野菜にこだわり、魚やお肉も厳選。五感、六感を研ぎすまし、すべて手づくりの手仕事。驚いたことに洗剤も手づくりしているとのこと。なんとという心配りでしょう。自然であることにこだわらぬオーナー熊見さんの「安心・安全でやさしいお食事を召し上がってほしい」との思いで始めたお店というポリシーが随所に覗えます。これを読んだだけでも、出てくるお料理が美味しいのは当たり前!...そうです、どれをとっても素材を活かした驚きの品々でした。当然帰りは、幸せ感に満ちあふれ、リピーターが多いというのも納得です。



お誕生日、記念日、パーティー、その他、華盛に添えて、いろいろな気配りに合わせてくれます



平田牧場こめ育ち豚 ロース、もも、バラ肉をお出しました。3週間くらいかけて丁寧に下処理を施しました。それぞれを丁寧に火入れています

鹿児島 長島港直送 石鯛のマリネのポワレ 自家製塩麹とふきのとうのソースベルジュ



素材にこだわり、その良さを最大限に引き出すマジシャン。一度ハマったらやみつき...



http://www.r-titti.com  
mail:r.titti@me.com

