

管理事務所からのお知らせ

4月は11日に雪が降り、これが最後の除雪となりました。その後中旬以降はわりと気温も高めに推移し、桜の花も例年より早く咲いたようです。5月は中旬以降各地で猛暑になり、ツツジの花も一週間位早い開花になりました。

6月7日に平年より1日早く、昨年より1日遅く梅雨入りしましたが、梅雨らしい雨の日は少なく、20日現在那珂川の水も少なめです。大雨は困りますが、降らないのも水不足が心配されますね・・・

雷に注意

いよいよ雷の発生する季節になります。別荘引き上げの際は、給湯器や家電品のコンセントの抜き忘れにご注意ください。

草刈作業に伴うご協力をお願い



7月に、道路側帯全線の草刈作業を実施します。通行の支障や騒音等でご迷惑をおかけしますが、ご協力をお願いいたします。

クマ・イノシシ出没注意

今年に入って現在のところ、クマ・イノシシの出没は確認されていませんが、散歩の際は『鈴・ベル』など、音の出るものを必ず身に付けるよう心掛けてください。特に早朝や夕暮れ時は十分にご注意ください。なお、藪や繁みには極力入らないようお願いいたします。



白笹何でも

Q & A



Q 別荘の屋根裏に何か小動物みたいな物があるので、駆除をしたいのですがどうすれば良いでしょうか？

A 害虫駆除専門業者の『株式会社 テイブレイク ダスキン北栄』をご紹介致します。ハクビシン等小動物駆除・アリ駆除・スズメバチ駆除・コウモリ駆除など、害虫駆除でお困りの方は管理事務所までお気軽にご相談下さい。

※キツツキにより軒天に穴が開いたままにして置きますと、そこから小動物やコウモリ・スズメバチ等が入り出す原因にもなりますので、早急に修繕されることをお勧めいたします。

編集室より

最近行かれた方はおきづ気になったかと思いますが、JR黒磯駅周辺の街並みが大きく変わりつつあります。昨年、駅西口ロータリーの改修工事が終わり、それに合わせて西口と旧国道4号（県道303号）をつなぐ道路も整備されました。7月20日には、この通り沿いに「まちなか交流センター」がプレオープンします。ここは気軽に立ち寄って休憩ができる施設で、イベントや講座、作品展示、料理教室、音楽練習などでの使用が可能（要予約）。地場産品を積極的に取り入れたレストランも運営されます。

その南側ではスーパーマーケット、ヨークベニマルの店舗建設が着工中。平成元年に開店したこのスーパーは老朽化により昨年秋にひとまず閉店、今年10月に新店舗で再オープンします。黒磯駅前で大きな存在感を放ってきたスーパーだけに、現在のようない「ヨーベニ」がない駅前、地元民としてはなんだか落ち着きません。売場面積は以前よりも小さくなりますが、隣にはドラッグストアチェーンのお店もできるようです。

そして来年1月には、待望の黒磯駅前図書館「みるる」が完成の予定。設計を担当したのは地元出身の若手建築家が代表を務める都内の設計事務所、企画提案公募で見事に勝ち抜きました。優れた発想力と創造力に地元への熱い思い入れが加わって生まれる図書館は、みんなに親しみ愛される場所になるに違いありません。現在の図書館からの引っ越し作業などもあるので、開館は来年夏ごろになる見通し。未来を見据えて変貌を遂げつつも、昔ながらの落ち着いたたたずまいを見せる黒磯駅周辺。そんな街並みに調和した、静かで豊かなひとときを過ごせる空間の誕生が、今からとても楽しみです。



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)

2019.7.1.1200

白笹だより

No.153

2019.7



那須塩原の見どころ「筆頭与力」ここにあり

「沼ッ原湿原」が白笹だよりの表紙を飾るのは今回で3度目となり、最多出場となりました。今なお人気があり愛され続けている理由の一つは、心地よい風（標高1230m）からでしょうか。皆さんも何度か散策したことがあると思いますが、こんなに標高があることをお気づきになっておりましたか。

湿原の中の遊歩道をゆっくり歩き、色々な花を楽しむことができるこの湿原は、5月のミネザクラ、ハルリンドウから始まり、秋の紅葉、冬の雪景色までの移ろいは、心を癒してくれます。

特に、写真（上）でご覧いただく6月中旬から7月上旬にかけてのニッコウキスゲが見事です。高齢者の方にも無理なく歩けるコースとなっておりますので、健康のためにもぜひお出かけくださり、素敵な写真を撮って白笹だより4度目の出番で表紙を飾って頂けると嬉しいです。

白笹掲示板

○送迎バス運行のお知らせ

※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。
ご利用の方は、事前に管理事務所にお申し出下さい。



【土・日・祭】と【季節運行日】のみ運行
季節運行日・・・① 7/20～ 8/26
② 10/12～ 10/16の平日

【午前】黒磯駅発 9:30→休養林入口10:13
休養林入口10:35→黒磯駅着11:25
【午後】黒磯駅発 15:00→休養林入口15:43
休養林入口16:05→黒磯駅着16:55

※平日につきましては、事前にご連絡いただければ板室温泉まで送迎いたします。

○ご所有地下列のお知らせ

今年も希望者を対象に下列を実施します。ご希望の方は管理事務所へお申込ください。申し込み受付は7月15日までとさせていただきます。
同封した「郵便払込取扱票」が申込書を兼ねておりますのでご注意ください。なお、土地のみで3年連続で実施されている方は下列の必要はありませんので、ご通知は同封されていません。ご了承下さい。

エンジョイしています。別荘ライフ

那須白笹別荘地購入のきっかけは、友人の所有する那須の別荘地に招待され、その自然の豊かさや生活の楽しさを感じ、私たちも那須の自然にふれて過ごしてみたいと思ったからです。その後ある雑誌から偶然にも那須白笹の別荘地を知り、考えていた希望と一致したため、平成13年の春に購入し、現在に至っております。

別荘ライフを楽しむのは、ほぼ毎年4月末の連休から11月の紅葉の季節となっております。4月の連休から那須の暮らしがスタートします。周囲のカタクリの花や山つつじの蕾み新緑などを眺め、春の解放感と爽快感を満喫しております。

初夏には別荘地北側の白笹山の雄姿、西側には大佐飛山などの山並み、そして南側には壮大な那須高原のパノラマ、西那須、黒磯方面のダイヤモンドのような夜景を堪能しております。

秋の紅葉には、愛犬との散歩道、あざやかな木々の色彩に白笹の自然を満喫しております。

また、白笹の別荘に滞在しながら日帰り温泉巡りをしております。

川をそのまま使用した露天風呂美人の湯「大丸温泉」、ひなびた雰囲気的那須最古の白濁硫黄温泉で旅情を駆りたてる「鹿の湯」、古くからその効能により下野の薬湯として知られた「板室温泉」など源泉がたくさん存在しており、温泉巡りも楽しみの一つです。那須は、水・空気も良く、野菜もおいしく食材も新鮮で、パン屋さん・ナス牛など和食から洋食、等食も堪能して滞在しております。また、白笹の美味しい水で煎れたコーヒーの味は格別です。

日常の別荘管理につきましては、管理事務所の方の見廻りや、冬に備えての水抜き点検作業や修理相談にもものっていただき、お陰様で安心して過ごすことが出来ます。

平成時代は、子供たちと別荘ライフ楽しんで参りましたが、時代は令和に代わり、これからは孫と愛犬も増え、どのような別荘ライフを楽しもうかと今からワクワクしております。



今回は、千葉県在住の崎谷様が登場していただきました。



那須で見られる山野草⑤3 サギソウ (ラン科)

サギソウは、日当たりのよい低地の湿地に生える球根性のランです。誰もが一度は見たことがあるポピュラーな草花で、湿原などに7～8月頃になると自生します。ご存知のとおり、白色のサギが翼を広げた様に似ていることがシラサギ草の名の由来となっています。

サギ草の地下には太い根が少数つき、また根によく似た太い地下茎が何本か伸び、この先端が芋状に肥大してこの部分だけが年を越すのです。翌年その球根から地下茎を出し、癒しの花が咲きます。サギソウは水が大好きで、水のやりすぎで枯らすことはありません。ということは、水切れさせないかぎり栽培が楽で、よく殖えるということですので、山野草栽培の入門者には恰好の花と言えるでしょう。

サギソウの花言葉は「清純」「繊細」。純白な花色と細かな切れ込みの入った優美な花姿にピッタリですね。



とっておきのお店
お教えします



那須バーグ
吉兵衛
Kichibei

営業時間 / 11時30分～15時
定休日 / 金曜日(季節によって変動あり)
那須町湯本481-11 TEL0287-74-3232

今回ご紹介するのは、和風旅館の元旦那がプロデュースした那須和牛を扱ったお食事処「那須バーグ 吉兵衛」です。昨年6月にオープンしたお店是那須インターを出て右折、湯本方面へ。那須街道沿いのとてもわかりやすいアクセス抜群の場所にあります。

まず目を引くのが看板の牛さん！いい顔してるんです(笑)店内は上品で大人っぽく垢抜けた空間が広がります。吉兵衛さんで食べるべきNo.1メニュー是那須の素材に拘ったハンバーグ！肉是那須の誇る「那須和牛」と那須で育った「那須野ポーク」のみを使い、つなぎの卵は「那須御養卵」パン粉をひたすのは「那須牛乳」と、まさに那須をギュッとひとつにまとめたハンバーグ。

これぞ「那須バーグ」です。現在はメイン料理以外に、ゆば豆腐、マッシュポテト、香の物、那須御養卵の温泉玉子、ご飯、味噌汁、それとパンが付くようになりました。パンは、ハンバーグを乗せて食べてよし、ソースにつけて食べてよしです。肉汁ジュー系のハンバーグですよ！新メニューのビーフシチューも見逃せません！那須和牛をコトコト6時間煮込んだビーフシチューは、お肉が箸でホロホロ崩れるほど柔らかく芳醇なコクと和牛の旨みが絶品です。お手頃なアメリカ産牛の「吉兵衛ビーフシチュー」もあるのが嬉しいです。

鍋の季節になったら食べられる「那須和牛のすき焼き膳」もありますよ～



1人サイズのお鍋をお膳で提供されるので自分だけの肉に集中できますよ(笑)みんなであつづく大鍋だと取り分けたりしてロクに食べられないから嬉しい！！と特に女性に大好評なんです。その気持ち、とてもよくわかります(笑)要望が多かったのでメニューに加えた「お子様那須バーグ膳」は、小さい那須バーグに温野菜・マッシュポテト、フルーツ、ご飯、味噌汁が付きます。

小さいながらも大人向けと同じ素材を使ったクオリティ高い1品です。入り口前には、お子さまが乗って遊べる木製の飛行機とロディが置いてあり、小さいお子様は大喜びですね。那須は新緑が素晴らしい季節となりました。那須高原の「お箸で食べるお肉料理の吉兵衛」へ是非、行って下さい。

