

vol.8
那須どうぶつ王国

人と動物が共存できる
世界を目指して

近場で楽しむ

表紙シリーズ「マイクロツーリズム」では、
那須レジャー施設協会の協力のもと町内
で楽しめる観光施設を紹介しています



8月3日、ヘリコプターで野生のライチョウが
移送されました

8月3日、野生のライチョウ
7羽が中央アルプスから那須どう
ぶつ王国にやってきたことをご存
知でしょうか。国指定の特別天然
記念物であり、絶滅危惧種でもあ
るライチョウは、一度は中央アル
プスで絶滅したと考えられていま
したが、50年ぶりに長野県駒ヶ岳
で生息が確認されました。ライ
チョウを繁殖させ野生復帰させる
環境省のプロジェクトを担ってい
る動物園のひとつが那須どうぶつ
王国なのです。

那須どうぶつ王国では動物の個
性を生かしたイベントが数多く行
われています。バードパフォーマ
ンスでは、タカ・ワシ、ミミズク
などの猛禽類やインコたちが、来
場者ギリギリをフライトするドキ
ドキのパフォーマンスが行われま
す。また、アクアステージでは、
オットセイのバランス感覚や動物
視力を生かしたパフォーマンスを



「保全の森」エリアでは、ライチョウを見ることが
できます

見ることができます。

「動物園」は動物たちの個性や
飼育方法を知るプロフェッショナ
ルです。その知識・技術は「種の
保存」という観点からも重要なも
のですが、野生動物を搬入するこ
とは、時には危険とリスクを伴い
ます。そのリスクを負いながらも
希少なライチョウの域外保全に取
り組んでいます。

動物たちとふれあひながら、環
境保全について考えてみませんか。
新型コロナウイルス感染防止対策

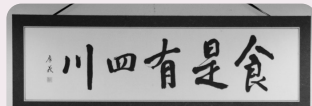
- ・従業員のマスク着用、体調管理
検温、入園時の防疫体制を強化
- ・屋内等の換気と消毒を実施
- ・レジャーソファ席等に飛沫感染
防止の亚克力パネル設置
- ・密になる可能性がある場合は、
人数制限や時間制限を実施
- ・お客様同士のソーシャルディス
タンス(2m以上)を依頼 など

麺

那須のおいしい
めん



中国四川料理 鈴
タンタンメン
「担々湯麺」



オーナーの鈴木高城さん



「担々湯麺」

中国四川料理 鈴

住所 高久甲5176
TEL/FAX 0287-63-4265
営業時間
ランチ 11:30~14:00
ディナー17:00~22:00 (通常)
(新型コロナウイルスの状況に応じて変更あり)
定休日 水曜日、第1火曜日



店のおすすめメニューは「担々湯麺」。スープの具材は、刻んだ干しえびや、四川の漬物であるザーサイ、ヤーサイなど。香ばしさや酸味、甘みなど、複雑な旨みを感じます。味の決め手は、唐辛子や八角など約30種類の材料から作る自家製のラー油と、練りごまの風味。「一口目は、スープの表面をすくって、ラー油と練りごまの濃厚さを味わってほしい」と話すオーナーの鈴木高城さん。「最後はあっさり食べられるように、スープが2層になるよう工夫している」というこだわりです。

高校卒業後、料理人を目指し修
行していた鈴木さん。23歳の時に、当時の師匠に勧められて食べた四川料理店の担々湯麺のおいしさに驚いたといいます。「この味が出せるようになれば、きっと自分の店を出せる」との思いから、3年半、この四川料理店で修行を続けました。

その後、独立して店を構えからも試行錯誤を続け、「納得できる味に仕上がるまで10年かかった」といいます。「味を落とさず、本物の四川料理を地元の方々に食べてもらいたいです」と力強く話してくれました。