

近場で楽しむ

vol.4

国立公園 那須ロープウェイ

記憶に残る絶景 360度パノラマビュー

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ます



茶臼岳は標高1,915m。ロープウェイからの眺めは格別です。

関東を代表する那須連山の主峰「茶臼岳」。今もなお、白い噴煙を上げるその姿は、長きにわたり人々の心を魅了し続けてきました。近年では、本格的な登山者だけでなく、登山初心者にも大人気のスポットとなっています。

「那須ロープウェイ」を利用することで、茶臼岳の9合目までおよそ5分まで到達できることも人気のひとつ。本格的な装備がなくても、天候が良ければ、茶臼岳の山頂から磐梯山、日光連山、関東平野、筑波山などが望め、気軽に絶景を楽しむことができます。

また、四季折々の雄大な景色はもちろんですが、天候によっては那須高原一面に広がる雲海を見ることがもできます。



車掌の方々が、素敵なアナウンスで迎えてくれます。

ロープウェイは360度見渡せる定員111人の大きなゴンドラで、ペット用のキャリーバックを利用すれば、ペットと一緒に山頂まで行くことも可能です。

ぜひ一度、「記憶に残る絶景」を体験してみませんか。

新型コロナウイルス感染防止対策

- ・従業員のマスク着用
- ・屋内施設等での咳エチケット（マスク着用等）のお願い
- ・各施設に手指消毒液の設置
- ・待合室・扉・つり革等の各所の抗菌処理
- ・ゴンドラ内の小窓を開放し運行
- ・また、ホーム待機中は扉を開放し換気の徹底
- ・運行ごとの乗車人数を制限して運行 など



「手打ち蕎麦」

道の駅那須高原友愛の森近くの林の中にある「蕎麦処こなす」。店主の丸山久さんが「うちは、これだから」と勧めてくれたのは「手打ち蕎麦」。北海道美瑛産のソバ粉に、丸山さんの出身地、新潟県産の海藻を入れて打った蕎麦は、つるつるとした食感で、喉越しの良い蕎麦です。添えて出された、うど、わさびの葉の天ぷらに春を感じます。

建築関係の職人として、定年退職するまで新潟県長岡市で暮らしていた丸山さんは、「子どもが小さい時、家族でよく那須に遊びに来



蕎麦処こなす
「手打ち蕎麦」

ていた。いつか住んでみたいと思っていた」といいます。

50代後半に興味で蕎麦打ちを始め、地域の行事などで振る舞ったところ、「おいしい。そば屋を出せるよ」と言われたことがきっかけで、真っ先に思い浮かんだのが那須。「ひと目で気に入った」という土地に店を開きました。

「職人は見て覚える。蕎麦打ちも独学。若い頃から何でもそうやってきたから」と語る丸山さんは、優しい笑顔で「おいしかったよ、の言葉を聞くと、また作りたくなる」と話してくれました。



店主の丸山 久さん



蕎麦処 こなす
住所 高久乙586-42
☎0287-78-2728
営業時間 11:00~15:00
定休日 水曜日