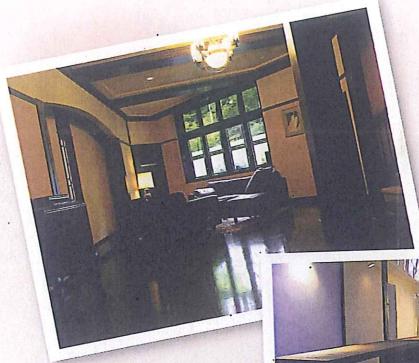


冬の宿泊プラン

お問い合わせご予約は **TEL 0287-76-3180**



RRC会員様限定、別邸回 1泊2食付 26,400円でご提供いたします

休前日は29,550円、特別プランのため、お支払いは現金でお願いいたします。
RRCカードのポイントは押印いたしますが、
ドリンク等の割引はご容赦くださいませ。

なお、お子様のご宿泊料金を期間限定で本館5,250円
別邸15,750円とさせていただきます。(4歳~12歳)

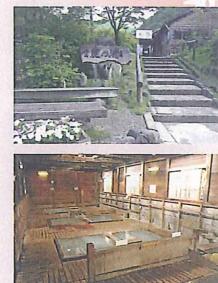
ご送迎

冬の那須も行ってみたいけど、雪道が不安で、という声をおききます。
この冬は無料のシャトルバス「りんどう号」に加え、なすの259号(那須塩原16:35着)の到着に合わせ、
山水閣スタッフが那須塩原駅までお迎えにあがります。
安心して冬の那須にお越しくださいませ。ご利用の場合は、事前にご連絡くださいませ。

**那須冬の大感謝祭協賛、
本館標準客室を1泊2食付
12,150円でご提供いたします**

平日限定、各日2部屋限り、
特別プランのため、お支払いは現金でお願いいたします。
RRCカードのポイントは押印いたしますが、
ドリンク等の割引はご容赦くださいませ。

RRC限定
鹿の湯入浴券進呈



那須の名湯、「元湯鹿の湯」の
入浴券をRRC会員の方
限定で進呈いたします。
ご希望のお客様は、
フロントへお声かけくださいませ。



編集長体験シリーズ～ウガジンが行く～特別編

「地産地消、代替エネルギー100%を目指して」ペレット工場見学記



山水閣にあるペレットボイラー。
かわいい名前ですよね。
私はここで初めて出会いました。



燃料のペレットを燃やしたときにに出る
CO2は森林に吸収され、木の成長を助ける上、
灰もまた自然に返すことができるこのボイラーは
あたたかいだけではなく、環境にもやさしいのです。



今回、ペレットの製造工場にうかがい
間伐材からペレットの粒になるまでの
過程を見てまいりました。
ご協力くださったのは、
アイ電子工業の國宗さん、薄井さん。
まず、工場横に並んでいた間伐材。
ここではあえてスギかヒノキしか使わないそうです。
水分をたくさん含んだ
間伐材を乾燥させておりました。



そこでまず國宗さんが教えてくださったのは、
木の含水率こそ、ペレットを作る上では最も重要
ということです。
木に含まれる水分が多くてはもちろん、
少なすぎても良いペレットにはならない。



オガ粉製造機で木は粉状にされ、
オガ粉乾燥機で乾燥させてゆくのですが、
木という生き物を相手にしているので、
乾燥させるにも決まった時間はありません。

その時の木の状態、外気の気温や湿度によって
微妙に調節しながら適切な含水率にさせていく。
なので、機械はあれど誰もができる作業ではなく、
スタッフの方々の中でも、できる人は限られているそうです。
まさに技術者の腕が必要なのです。

乾燥され、良いペレットになると合格をいただいたオガ粉は、
ペレットになるためいよいよ仕上げの段階へ。
造粒機によりオガ粉が圧縮され、粒になっていきます。
やっと、見慣れたペレットができあがりました。
全自动で作られているのではなく、
これでもかというくらい木の状態をみながら、
機械だけなく人の手によって作られている。

1粒1粒がとても貴重で、最高のペレットなのだと実感できました。

山水閣の中で日々活躍しているペレットボイラー。
あのペレットが今ここで燃えている。あたたかい炎のゆらぎを見ながら
その前で、ゆっくりと、自分の時間をすごせる気がします。

⑪ 別邸ギャラリー、ペレットストーブが
あたたかな夜を演出します。

