



冬の宿泊プラン

お問い合わせご予約は TEL 0287-76-3180

那須冬の感謝祭協賛、
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、お支払いは現金をお願いいたします。
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、
お支払いは現金をお願いいたします。
RRCカードは通常通りご使用いただけます。

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



間伐材を使用しています。
地球にやさしい。



オガ粉製造機の内側です。



間伐材が一気にオガ粉へ。すごい。



含水率を計っています。

山水閣にあるペレットボイラー。
かわいい名前ですね。
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
CO2は森林に吸収され、木の成長を助ける上、
灰もまた自然に戻すことができるこのボイラーは
あたたかいだけでなく、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、
アイ電子工業の園宗さん、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シカ使わないそうです。
水分をたくさん含んだ
間伐材を乾燥させておりました。
そこでまず園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すぎてももちろん、
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、できる方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、良いペレットになれると合格をいただいたオガ粉は、
ペレットになるためのよい仕上げの段階へ。
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、見慣れたペレットができあがりました。
全自動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、
機械だけで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、ゆっくと、自分の時間をすごせる気がします。



オガ粉乾燥機でさらに乾燥させます。



乾燥されるのをじっと待ちます。



これが含水率12%最良の状態の
オガ粉です。



いよいよ造粒機で
ペレットを作ります。

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。



10 間伐材→オガ粉→そしてペレットへ
これがペレットストーブの燃料です。



9 ペレット完成! 割ってみて、
製造具合を確認します。