

TATESHINA



2025 第52回 夏まつり

この夏も記録的な猛暑でしたが、
冷涼な高原の夏を
楽しめたでしょうか。
来年も皆様のご参加を
お待ちしております。



サマーフェスティバル人形劇「ふたりの魔女ノビとチャッキー」



高原の小さなリコーダーコンサート



サマーフェスティバル
子ども緑日「スーパースポーツ」



三井の森 夢科ゴルフ倶楽部

ゴルフコンペ(三井の森 夢科ゴルフ倶楽部)
ゴルフコンペ成績表
新ベリア方式 敬称略

		グロス	ハンデ	ネット
優勝(男子)	松浦 賢治	94	21.6	72.4
優勝(女子)	河野 順子	106	30.0	76.0
準優勝	石黒 士雄	100	26.4	73.6
3位	伊東 宏恭	84	9.6	74.4

■ ベストグロス賞

伊東 宏恭 84(45/39) 耳塚 京子 95(45/50)

〈営業部からのお知らせ〉

土地をご契約中のお客さまで建築をお考えの方、また、別荘購入を検討中のお知り合いをご紹介いただける方は、営業部までご連絡くださいますようお願いいたします。なお、ご見学は予約制とさせていただきますので、お手数をおかけしますが、事前にホームページからお申込みいただくか、営業部までお問い合わせください。

営業部 TEL 0266-67-2411 E-mail: t@tateshina-v.co.jp

販売中土地物件一例
掲載物件以外にも販売物件がございます。詳しくは下記のQRコードを読み取りご覧ください。



こまくさ平13号

土地情報



にしき平256号

建物付仲介物件情報



十文字平40号

管理センターからのお知らせ

■ 冬季の山荘利用時のご注意とお願い

【ご来荘時のお願い】

- ・厳冬期は蛇口、バルブが凍結し、水抜き栓の取付が困難になるため、通水作業は事前にヒーターで水道管を加熱し実施します。スムーズな作業を行うため、通水のご依頼はご来荘日の2〜3日前までをお願いいたします。なお、前日16時以降の通水料金は割増しとなりますので、予めご了承ください。
- ・駐車場の除雪は有料で承ります。
- ・道路除雪時にできた雪壁は無料で除去いたしますので事前にご来荘日をお知らせください。

【ご帰宅時のお願い】

- ・凍結防止帯が「ON」の状態でも、給湯器の電源が「OFF」になっていたことにより、機器交換を伴う凍結事故が発生しております。事故防止のため、ブレーカーは全てそのままにしてお帰りください。(止水時に冷蔵庫、浄化槽ブロアー等、必要な電源以外は「OFF」にいたします。)
- ・灯油やプロパンガスの残量確認をお願いいたします。
- ・長期間山荘を留守にされる際は、ストーブの給油ゴムホースの劣化による灯油漏れ防止のため、灯油タンクのバルブと各ストーブのcockをお閉めください。

【汲み取り式トイレをご利用の方へ】

年末年始は尿尿処理場が休みになります。また、冬季は道路事情や便槽マンホールの凍結により作業が行えないこともありますので、余裕をもった汲み取りのご依頼をお願いいたします。ご帰宅の際は、毎回便槽のチェックをお願いいたします。(ご依頼の目安は半分以上)

【融雪剤を設置しております】

融雪剤(塩化カルシウム)を下記の場所に設置しておりますので、路面状況に応じてご利用ください。

【設置場所】

- ・こぶし平3号下社有地
- ・十文字平7号角ゴミステーション横
- ・十文字平97号下社有地
- ・白樺平1号社有地
- ・白樺平281号前
- ・白樺平282A号社有地
- ・白樺平283号社有地
- ・りんどう平52号前社有地
- ・りんどう平125号前社有地
- ・緑山157号横社有地

■ メールをご活用ください

通水等、各種作業のご依頼はメールをご利用ください。その際は区画番号、ご氏名、ご来荘日時、緊急時の連絡先をお忘れなくご入力ください。メールアドレスを変更された際もご連絡をお願いいたします。

夢科ビレッジ管理センター E-mail: kanri@tateshina-v.co.jp

■ 薪ストーブは定期的な煙突掃除が必要です

火災防止のため、煙突掃除を100日利用または3、4年に一度を目安に行ってください。煙突の吸い込みが悪くなってきたら、煤がたまってきている兆候です。清掃料金は3万円〜3万5千円程度です。

煙突清掃業者 ストーブ生活 TEL 0266-77-5733

■ 年末年始の営業について

管理センター／通常通り営業いたします。

東京事務所／12月27日(土)〜1月4日(日)休業させていただきます。

■ 管理センターの緊急用電話回線について

荒天等の停電により管理センターの電話回線が不通となった場合に備え、緊急用の電話回線をご用意しております。緊急時以外のご利用はお控えください。管理センター 緊急用電話回線 TEL 0266-67-5011

最新情報はホームページをご覧ください。
<https://www.tateshina-v.co.jp>

お知らせ



ブログ



グリーンヒルのご案内

【ご利用時間】11月～3月 午前9時～午後4時(原則無休)
【ご提供サービス】パソコン(無料)、プリンター、コピー、FAX(有料)、インターネット(無線LAN設置)
※個別ブースは数に限りがございますので、長時間のご利用はご遠慮ください。

料金	◆ファックス送信1枚/50円
	◆白黒コピー・プリントアウト1枚/10円
	◆カラーコピー・プリントアウト1枚/50円

【メンバーの皆様へのお願い】
・物販は行っておりませんが、ゴミ袋、乾電池等は管理センター窓口で販売しております。
・ミーティング、催事等のご遠慮ください。(ご休憩、お待合わせにはご利用いただけます)
・室内への食品のお持ち込みはご遠慮ください。
・飲料は備え付けの自動販売機をご利用ください。

2026年度 蓼科ビレッジホールご利用受付について

当ホールは災害発生時および災害発生の恐れがある時の緊急避難場所として管理センターに併設したものです。平常時にはメンバーの皆様の交流と親睦を目的としたコンサート、講演会、発表会等に貸出を行います。2026年度の受付は下記の要領で行います。ご希望の方は事前にご利用目的を管理センターまでお知らせください。弊社よりホール利用方法等をご説明のうえ「利用申込書」をご提出いただきます。

〈受付開始〉 2025年12月15日(月)より
〈期間〉 2026年5月1日(金)～10月31日(土)
〈調整期間※〉 2026年7月18日(土)～8月31日(月)
〈時間〉 午前10時～午後4時
〈お問い合わせ〉 管理センター TEL 0266-67-2511

※夏季繁忙期につき、ご利用希望日が重複すること、また会社行事による利用のため、この期間は希望日を第1希望～第3希望までお申出いただき、調整させていただきます。なお同期間中の受付は先着順ではございません。

アルピコ交通(株) 冬季路線バス時刻表(主なバス停)

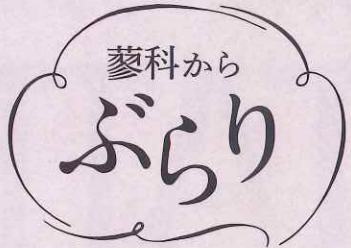
メルヘン街道バス 2026年4月24日まで

茅野駅発	横谷峡入口	緑山着	緑山発	横谷峡入口	茅野駅着
9:20	9:53	9:57	10:27	10:31	11:05
12:20	12:53	12:57	13:27	13:31	14:05
15:00	15:33	15:37	16:07	16:11	16:45

北ハケ岳ロープウェイ線 2026年5月1日まで

茅野駅発	プール平	笹丸平	北ハケ岳ロープウェイ着	北ハケ岳ロープウェイ発	笹丸平	プール平	茅野駅着
9:40	10:10	10:12	10:39	10:50	11:02	11:05	11:42
10:40	11:10	11:12	11:31	12:00	12:12	12:15	12:52
13:30	14:00	14:02	14:29	14:55	15:07	15:10	15:47
14:30	15:00	15:02	15:21	15:45	15:57	16:00	16:37

●は土日祝日及び12月30日～1月4日のみ運行
詳しくはアルピコ交通(株)茅野営業所(TEL 0266-72-7141)へお問い合わせください。



第18歩

貧乏神が住む味噌蔵
丸井伊藤商店
発酵パーク

突然ですがクイズです。日本酒、味噌、醤油といった日本の伝統的な発酵食品の製造に不可欠で、日本醸造学会により「国菌」に認定されたすごい微生物は何でしょう? ……

正解は麹菌です! 麹菌は大豆のタンパク質を旨味たっぷりのアミノ酸に、米のデンプンを甘いブドウ糖に変える、私たちにとって非常にありがたい菌。今回はその麹菌を使って米麹を自社製造し、味噌や甘酒などを生産している茅野市宮川「丸井伊藤商店発酵パーク」を訪ねました。



むと工場の内部を見学する事が出来ます(入場無料)。味噌を製造しているであろう機械や、大きな木製の味噌樽が並ぶ熟成庫などを見ることが出来ます。事前に予約すれば味噌作り体験もできます。まずはビデオで味噌の歴史・作り方を学びます。味噌は蒸した(煮た)大豆を潰し、米麹・塩・水を混ぜ熟成させて作ります。私たちがチャレンジしたのはその

うちの混ぜる工程。ポイントは力を込めてムラなく混ぜ、しっかりと捏ねること。難しい作業もないので、小さなお子様やご家族と一緒に楽しむのもオススメです。充分混ぜたら、容器に詰めて完成。あとは家に持ち帰り、麹菌たちがゆっくりと息づきながら我が家で育ってくれるのを待つばかりです。そしてこの発酵パークのもう一つの魅力は、「貧乏神神社」というユニークな神社があることです。昔から日本では「貧乏神は焼き味噌を好む」という言い伝えがあり、江戸時代には貧乏神を家から送り出すために、焼き味噌を川に流す風習があったそうです。「それならいっそ味噌蔵に住んでもらい、皆の貧乏を一手に引き受けてもらおう!」と、もともと長野県飯田市にあった貧乏神神社から分社してもらいここに祀りました。ここでは決して貧乏神に手を合わせてはいけません。「御神木」と呼ばれる大きな木を、備え付けの「貧棒」で



力いっぱい叩き、蹴り、隣に鎮座する貧乏神の「御神体」に豆を投げつけ「良いことある!」と念じ大笑いするのが作法です。日頃の不満を貧乏神のせいにしてストレス解消できる気持ちよさ。この場所の懐の深さを感じます。売店では味噌や、甘酒、どぶろくなど発酵にちなんだ商品がずらり。カゴが沢山のお土産でいっぱいになりました。今回自分で捏ねた味噌は温かい部屋に置いておけば3〜4ヶ月で食べ頃になるそうです。発酵が進むと部屋中に味噌の香りが広がるのだとか。できれば貧乏神ではなく、味噌好きなら「福の神」が香りに誘われて我が家に住みついてくれることを願います。



丸井伊藤商店発酵パーク

- 茅野市宮川4529
- TEL 0266-72-2272
- 年中無休
- 〈味噌造り体験〉
時間: 9:00~17:00
所要時間: 約30分
(工場見学やビデオ鑑賞も含みます)
- 価格: 1,850円(約2kg)
要予約(3日前まで)

