18. Tateyama (立山) Kurobe Dam (黒部ダム) Alpen route (multilingual) アルペンルート

Tateyama es famoso por la nieve, mucha nieve. Por lo general, está abierto desde mediados de abril hasta finales de noviembre, después de que las carreteras se hayan limpiado de nieve.

Ejemplo de transporte:

Tokio 6:16, 7:20, 8:36, 9:20, → (Shinkansen 2H30min) → Toyama (富山) Dentetsu Toyama (電鉄富山) 9:03, 9:58, 12:02 → (1Hr7min) → Tateyama

Tateyama (por hora): 00,: 20,: 40 → (7min) → BijoDaira (美女平) 11:00, 12:00, 13:00 → (50min) → Murodo (室堂)

Murodo 14:15, 14:45, 15:15 → (10min) → Daikanbo (大観峰) → (7min) → Kurobedaira (黒部平) → (5min) → Lago Kurobe (黒部湖) ... caminar ...

Presa de Kurobe (黒部ダム) 16:05, 16:35 \rightarrow (16min) \rightarrow Ogisawa (扇沢) 17:00 \rightarrow 18:45 Nagano (長野) 19:04 \rightarrow (Shinkansen) \rightarrow 20:23 Tokio

Tarifas: Tokio ⇒ Toyama ¥ 12,760, Ferrocarril eléctrico Toyama → (ruta Alpen) → Nagano ⇒ 13,630,

Nagano ⇒ Tokio ¥ 8,140 Total: ¥ 34,530

300 pulgadas de nieve anual se considera un buen año para muchas estaciones de esquí en los EE. UU. En Tateyama, se reportan más de 300 pies de nevadas anualmente. Este lugar es muy popular entre los turistas. Debido al acceso limitado al transporte, los boletos a menudo se agotan. Se recomienda reservar con anticipación en línea. Si bien podía completar esta excursión como una excursión de un día, recomendamos pasar la noche en Tateyama (Murodo). El equipo de lluvia es imprescindible incluso durante el verano, ya que el clima puede ser impredecible. Las ventiscas no son desconocidas durante las temporadas de primavera y otoño. El camino a Murodo es un espectáculo que no debe perderse. Se apilan hasta 20m de nieve entre las carreteras. Hay un piso al final de la calle donde se puede caminar y explorar la zona y disfrutar de la vista del valle.



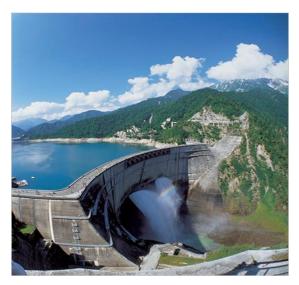




Diagrama de ruta alpina



Presa de Kurobe





Hablando de Toyama, su recuerdo especial es Masuzushi. Es una comida empaquetada ekiben japonesa que se vende en trenes y estaciones de tren en Japón.

Masuzushi es hecho de sashimi de trucha con vinagre sobre arroz con vinagre y envuelto en hojas de bambú.