

！ 会津あかべえ通信 Vol.01 ！

2008年10月15日発行

「会津あかべえ通信」いよいよ配信スタート！
月2回、会津のホットな話題をお届けしてまいりますので、どうぞお見逃しなく！
まずは弊社社長よりのメッセージ…

「会津あかべえ通信」にご登録いただきありがとうございます。_(^_^)_
会津鉄道では、会津地域の自治体や各団体の皆さんと手をつなぎ、ふるさと情報を定期配信いたします。食やイベント、便利な足回り情報などが盛りだくさん。 乞う！ご期待です！

特に温泉宿泊客に安全でおいしい地元農産物を食べていただく試みとして、東山温泉女将の「いろはの会」と、会津若松市内で発酵肥料を使った農産物を作る「会津活・活自然村」が手を組んで地域おこしに取り組む「おこしの会」活動を中心に情報発信してまいります。どうぞよろしく！

会津鉄道社長 大石 直

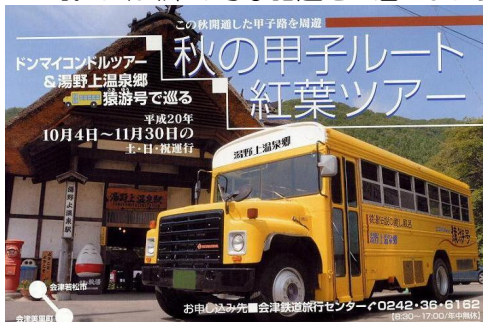
c o n t e n t s ++++++

- 1) 知っ得！話題●甲子トンネル開通!!
- 2) イベント情報●御築園「紅葉のつどい」
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●紅葉を観にいこう！
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●猿楽台地のそば粉
- 5) 温泉女将からラブレター●東山第一ホテル女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技。●りんごのそば粉クレープ

+++++

1) 知っ得！話題●甲子トンネル開通!!

【いま、会津の旬な話題をお届けします】



白河市と下郷町を約50分ほどで結ぶ、国道289号線の甲子トンネルがこの9月にいよいよ開通しました！全長4345mは福島県で一番長いトンネル。これからの紅葉シーズンはおすすめスポットもたくさんありますが、会津鉄道からおもしろバスに乗り換えて、紅葉のみどころをぐるっと周遊できる「秋の甲子ルート紅葉ツアー」(11月30日まで催行)に大注目！湯野上温泉駅や塔のへつり駅からのお得な「乗り継ぎ割引情報」もありますので、お見逃しなく。

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=457>

+++++

2) イベント情報●御薬園「紅葉のつどい」

【これからイベントのイチオシ情報！】※10月8日現在

開催日／平成20年11月3日(祝・月)文化の日 9:00～16:00

場 所／御薬園(会津若松市花春町)

<http://www.tsurugajo.com/oyakuen/>



〔内容〕会津歴代の殿様が保養所として使った由緒ある日本庭園です。秋の紅葉を愛でながら呈茶(一席300円)などはいかが？芋汁や会津地鶏の販売、地場産野菜即売会のほか、とれたて新そば(1杯700円)も御茶屋御殿にて提供します。

お問い合わせ先／御薬園 TEL0242-27-2472

〔関連リンク〕会津若松市ホームページ

http://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/ja/kanko_odekake/event/fuyu_momiji.htm

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

【会津鉄道から秋のおすすめ情報をお届けします！】



◎会津鉄道が自信を持っておすすめする「沿線紅葉みどころ」をホームページにて公開中！

〔情報はこちら！〕<http://www.aizutetsudo.jp:80/info/?p=476>

◎上記「沿線紅葉みどころ」へのアクセスおすすめコースをつくりました。

東京駅・新白河駅より／新宿駅・浅草駅より からお選びください。

<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=483#topic1>

<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=483#topic2>

〔割引情報はこちら！〕<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=457#topic1>

◎リーズナブルにゆったりと会津を周遊できる「東武フリーパス」や

下郷町の見どころを満喫できる「しもごうベルトライン号」がご利用いただけます。

〔情報はこちら！〕http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html



+++++

4) 会津のいいモノ★セレクション◎猿楽台地のそば粉

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】

会津各地で収穫が始まっているそば。昼夜の寒暖の差が激しい会津ではおいしいそばが採れるのはもはや周知のハナシですね。下郷町でも「猿楽台」で生産しており、採れたてのそば粉(1kg1400円)を町の直売所で販売しています。手打ちそばにするもよし、クレープ(下記参照)やすいとん風にするもよし。ぜひ一度、香り高い自慢のそばを味わってください!

[関連リンク] 藤の郷直売所「よらっしえ」(湯野上温泉駅から歩いて5分) TEL0241-69-5586

<http://www.aiduminami.or.jp/tyokubaijo.html>

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 伊藤町子(東山第一ホテル女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



朝夕に秋の気配が深まり、会津の各地域では黄金色に染まった稲穂の刈り入れが始まりました。当館の田んぼでも自家産米のひとつめぼれを収穫いたしました。お泊まりのお客様に合わせて精米し、おいしい水で炊き上げたご飯はふっくらとしたツヤで、朝食時の自家製味噌を用いたみそ汁と共にご好評をいただいております。当館のおもてなしの一つとして、個人・グループのお客様はお部屋でゆったりと、くつろいだままでお食事を召し上がっていただけます。

また、豊かな自然に囲まれた当館では、源泉たつぷりの温泉を一晩中お好きな時間にお楽しみいただけます。夜は川のせせらぎと河鹿の声を、昼は山の紅葉からの木漏れ日や野鳥のさえずりをお供に、当館自慢のお湯をぜひご堪能下さい。皆様の御来館を心よりお待ちしております。

[情報はこちら!] 東山第一ホテル <http://www.aizu-higashiyama.co.jp/>

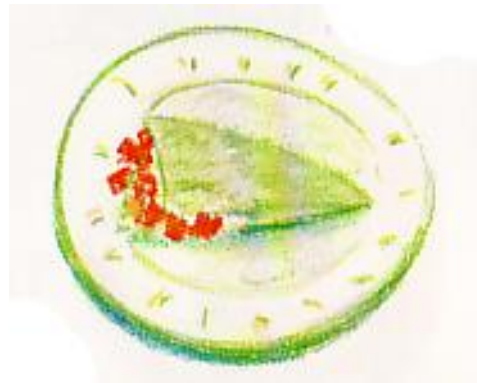
+++++

6)『おこしの会』がお教えする、会津をおいしく食べる技。

【地物を使ったおいしい料理を、会津のお母さんたちがこっそりお教えします…】

まもなく新そばのシーズン。会津各地の物産直売所などで、挽きたてそば粉が販売されています。ヘルシーなスイーツにチャレンジしてみては？

●りんごのそば粉クレープ



[材 料]・クレープ／そば粉100g、水200cc、オリーブオイル小さじ1、塩ひとつまみ
・りんごの甘煮(具)／りんご1個、砂糖大さじ3

[作り方]

- ・クレープ ①そば粉を水で溶き、塩、オリーブオイルを加え30分以上冷蔵庫に入れておく。
②テフロンフライパンでクレープを焼き、冷ましておく。
- ・りんごの甘煮 ①りんごはサイコロ状に切り(1cm角位)砂糖を加えフタをして蒸し煮する。
②やわらかく煮えたら冷ましておく。
カスタードにりんごの甘煮を加えクレープにぬり、くるくる巻いて完成！

●『おこしの会』では、11月中旬までフレッシュ野菜の収穫体験を実施しています。

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp:80/info/?p=407>

+++++

[編集後記]

会津あかべ通信、いかがだったでしょうか。「こんな会津の情報が知りたい！」などご要望・ご感想をお寄せいただければ幸いです。もう少しで絢爛たる紅葉シーズンに突入する会津ですが、次回は会津名物の新そば情報などの話題をメインにお届けします。次号もお楽しみに！