

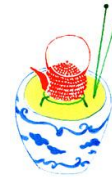


会津あかべえ通信 Vol.10



2009年2月28日発行

春の陽気が続いたかと思えば、一転冬に逆戻りしたような雪模様。会津では、まだまだコートやマフラーが活躍中です。会津あかべえ通信では15日と月末の毎月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！



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

- 1) 知っ得！話題●おもてなしプラン『からり妓さんと昼膳を楽しむ』開催！
- 2) イベント情報●会津の「桜」その2『戸赤の山桜』
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●沿線車窓観察ナビィ
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●水車ろくろ引き製の菓子皿
- 5) 温泉女将からラブレター●おやど東山 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技。●三五八漬け

+++++

1) 知っ得！話題●

おもてなしプラン『からり妓さんと昼膳を楽しむ』開催！

【いま、会津の旬な話題をお届けします】

会津若松市では、2月から東山温泉の芸妓さんの芸と料亭の昼食を気軽に楽しめる、おも



てなしプラン「からり妓さんと昼膳を楽しむ」が始まりました。

市内にある老舗料亭の「割烹萬花楼」「料亭米熊」「割烹水林」「料理旅館田事」の4店舗が参加し、各料亭の昼膳に芸妓さんの踊りなどを組み合わせた2つのプランがあります。10名以上の事前予約制で、3日前までにいずれかの料亭へ申込みます。少人数のグループでも同日で人数がまとまれば

OK。

団体の場合は芸妓さんの人数や料金などについて相談もできます。この機会に春の会津観光と合わせて、お座敷が華やぐ芸妓文化を楽しんでみるのもおすすめです。

◎『からり妓さんと昼膳を楽しむ』プラン[昼膳代・税込み、飲み物は別料金]

- ・1名様 2625円コース(芸妓さん1名/接待時間30分、白虎隊または娘子隊の踊りを披露)
- ・1名様 3150円コース(芸妓さん1名/接待時間60分、日本舞踊を披露)

※3日前までに希望の料亭へ予約申込み。開催は10名以上から。



割烹萬花楼…TEL0242-27-4567



料亭米熊…TEL0242-22-0399



割烹水林…TEL0242-22-0645



料理旅館田事…TEL0242-24-7500

お問い合わせ先／会津若松観光物産協会 TEL0242-24-3000

[情報はこちら！]<http://www.aizukanko.com/tourism/karariko.htm>

+++++

2) イベント情報●会津の「桜」その2『戸赤の山桜』

【これからイベントのイチオシ情報！】



若葉の黄緑色と共に、樹齢 100 年を数える山桜の木々が山一帯を淡いうす紅色に染める風景は、山と共に生きてきた下郷町戸赤地区の村人が 100 年以上も大切に守り続けてきたもの。戸赤地区は下郷町の西に位置した小さな集落で、かつては漆器の木地（ベースとなる木製の器）づくりで栄えました。自然の美を愛した人々の心が会津の山懐に守り伝えた桜の秘境をぜひ訪れてみませんか？

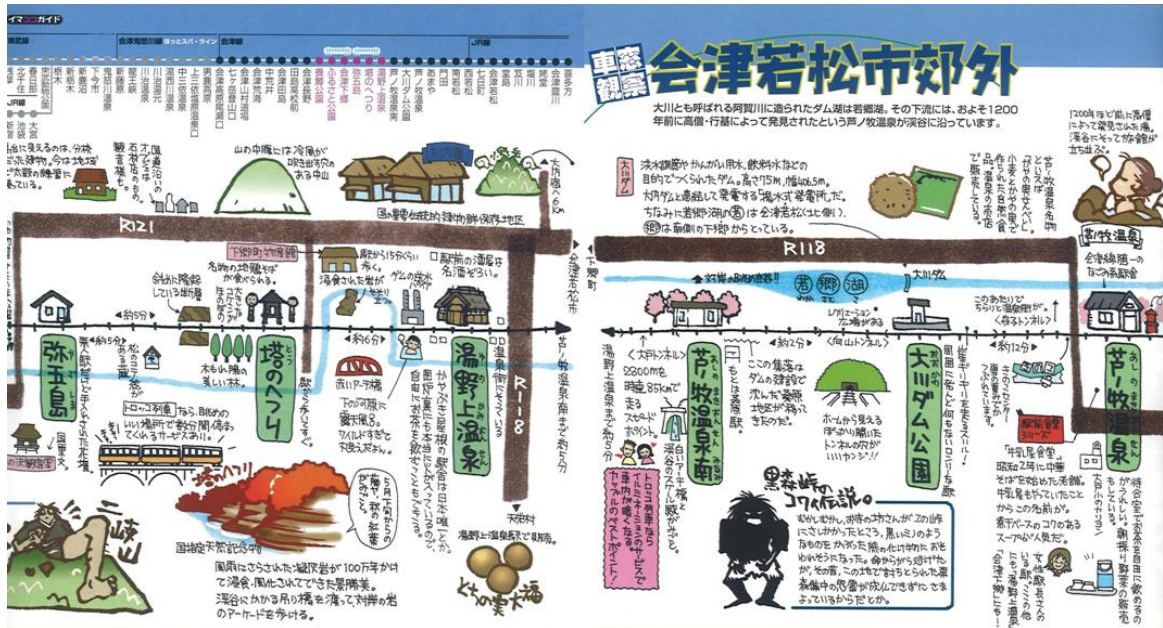
◎戸赤の山桜まつり開催予定／4月中旬

～5月GW頃

お問い合わせ先／下郷町産業振興班商工観光係 TEL0241-69-1144

+++++
 3) 会津鉄道からおすすめ情報

【会津鉄道から冬のおすすめ情報をお届けします！】



◎『車窓観察ナビ』沿線の見どころ・うまいもの・伝説や方言などお楽しみください。
 【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=547>

◎会津鉄道絶景フォトギャラリー!(春桜バージョン)
 【情報はこちら！】 http://www.aizutetsudo.jp/co_gallery.php

◎会津鉄道オンラインショップスタート!
 ---会津鉄道オリジナルGOODS SHOP ばすの店---
 ふるさと会津線DVD、CD好評発売中!
 【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/shop2/>



◎平成21年度「お座トロ展望列車」定期運行日!
 【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=115>

◎平成21年度「しもごうベルトライン号」定期運行日!
 【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=497>

◎平成21年度「猿游号」定期運行日!
 【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=545>

◎リーズナブルにゆったりと会津を周遊「東武フリーパス」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★セクション◎水車ろくろ製の菓子皿

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



水車ろくろ挽きの菓子鉢(下郷町物産館)



ろくろ挽き体験の様子

木地の生産が盛んにに行われていた下郷町戸赤地区では、現在もトチ、ケヤキ、クワなどの素材を使用した菓子皿や鉢などが生産されています。

全国的にも珍しい、水車を動力とした木工ろくろを備えた「戸赤水車式木工工房」では、無垢の素材で作上げた木工製品の販売の他、ろくろ挽きのオリジナル作品づくりが体験でき、制作した作品は持ち帰ることができます。

水車ろくろ挽きの木工品は、どれも自然の素材を活かして人の手技で作上げた一点物です。手に馴染むお気に入りのひとつをぜひ探してみませんか？こだわり派の方はぜひ木地作り体験で作品作りにチャレンジしてみましょう。

お問い合わせ先／

◎木工製品販売[下郷町物産館 TEL0241-67-4433]

◎ろくろ挽き体験／1名 1000円※事前予約制・材料費別途(1000円ー)

[戸赤水車式木工工房 TEL0241-67-4399]

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 佐藤恵子(おやど東山 女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



豊かな自然に囲まれた東山温泉街に建つ当館は、懐かしい雰囲気にもまれた安らぎのひとつをお過ごしいただけるよう、心温まるおもてなしで皆様をお迎えしている純和風の温泉旅館です。

お湯の良さが自慢の当館の大浴場はもちろん 100%掛け流しとなっております。体のしんから温まる天然温泉の湯をぜひご堪能ください。

会津の郷土料理を中心として、春の山菜、秋のキノコなど地元の食材を取り入れたお料理は、「温かなものは温かいうちに」をモットーにお出ししております。お食事処「ひさご」には囲炉裏を囲んだお部屋もあり、炭火のぬくもりとともに、会津の清流で育った岩魚の塩焼きや地元産の味噌を使った田楽など目の前で焼きあがる香ばしさをぜひお楽しみいただけます。こだわりの会津産米コシヒカリ 100%で炊き上げたごはんは、夜食のおにぎりにしても美味しく、ご利用のお客様からも好評をいただ

いております。

またこの度、当館は「新東山ホテル」から『おやど東山』へと名称を新たにいたしました。風香る春の会津へぜひお出かけ下さいますよう、従業員一同皆様のご来訪をお待ち致しております。



お食事処「ひさご」



男性用浴室

【情報はこちら！】

http://www.aizu-higashiyama.com/inn/inn_detail/shinhigashiyama.html

+++++

6)『おこしの会』がお教える、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ます…】

●『三五八漬け』について紹介します

三五八(さごはち)漬けは東北地方南部に位置する会津地方などに古くから伝わる漬物で、麴漬けのひとつです。脱穀や精米の際に出た屑米や残りご飯の再利用で作られたのが始まりといわれ、漬け床の材料となる塩と麴と米を3:5:8の割合で混ぜたことから三五八漬けという名が付けました。



手作り発酵肥料で野菜を作る北会津町「会津活・活自然村」代表の高橋千鶴子さんが伝授してくれます！

● 三五八漬け

[作り方]



←三五八漬けの床(左)と麴(右)

手順は、ご飯を炊いて麴を混ぜ、炊飯器の保温で一晩置き、塩を混ぜて10日程室内に置くと出来上がります。

漬け方は、野菜に軽く塩をしてあらかじめ水を出してから三五八床に1〜2日漬けます。糠漬けのように、漬物材料を床に入れるのではなく、材料に床(元)を塗る程度にして漬けるので、床を管理する必要がなく、匂いも出ません。漬物を作る度に、床から一掴みほど取り出して使います。



←三五八漬けにした大根

漬け床の管理は、量が減ってきたらカップ1/4のお米と、塩一握みを入れて増やしていきます。一年中これで大丈夫です。

[ワンポイントアドバイス]

ナスやキュウリなど、季節の野菜の漬物だけでなく、肉や魚介、身欠きニシンやスルメなどの乾物を漬け、三五八床をこそげ落とし、フライパンやグリルで焼いてもおいしくいただけます。なお、生の魚介類は酢洗いして冷蔵庫で漬けると安心です。季節や材料にもよりますが、半日～1日で漬けあがります。



+++++

[編集後記]

喜多方市山都町沼ノ平地区では、早春のまだ淡い陽射しのなか、雪融けを待ちわびたように福寿草が黄色の花を一面に咲かせる風景がみられます。会津にも春がもうすぐやってきます、次号もお楽しみに！