



会津あかべえ通信 Vol.11



2009年3月15日発行

暦も3月になり、TVでは全国の桜前線予想も発表され、ずいぶん春が近づいてきました。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！



contents ++++++

- 1) 知っ得！ 話題●若麺会から会津地鶏がラーメン&丼物で新登場！
- 2) イベント情報●『蔵のまち喜多方桜ウォーク&夜桜ウォーク』開催！
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●●会津鉄道おすすめ沿線新緑（桜）状況！
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●桐の粉人形
- 5) 温泉女将からラブレター●御宿東鳳 女将
- 6) 『おこしの会』がお教えする、会津をおいしく食べる技●
地鶏のシシリー風煮込み

+++++

1) 知っ得！ 話題●

わかめんかい

若麺会から会津地鶏がラーメン&丼物で新登場！

【いま、会津の旬な話題をお届けします】



頓珍館の「地鶏ラーメン」と「会津地鶏丼」

会津若松市と会津美里町のラーメン店 18 店舗が参加する若麺会で、この春、食材に会津地鶏を使ったラーメン&丼物が新登場！会津の新たな「ご当地ラーメン」として注目を集めています。

地元特産品の会津地鶏は、コクの濃い旨味と上品な甘みが特徴。各店舗では会津地鶏の鶏ガラでとっただしを取り入れる他に、会津地鶏の肉を使った「地鶏ラーメン」や「会津地鶏丼」等のオリジナル新メニューを提供。現在は、頓珍館・くるくる軒・いさみ飯店・一風亭・喜楽屋神龍・坦々麺のお店・ふじ乃・ほていや・よどや・麵処かぐや、の 10 店舗でスタートしています。会津地鶏が加わった新たな美味しさをぜひ味わってみませんか？春の会津を巡りながらラーメン店をはしごして、味比べをしてみるのもオススメです。

お問い合わせ先／若麺会代表[頓珍館]TEL0242-28-3680

[情報はこちら！] <http://www.wakamenkai.com/>

+++++

2) イベント情報●

『蔵のまち喜多方桜ウォーク&夜桜ウォーク』開催！

【これからイベントのイチオシ情報！】



春の風を感じながら、桜の咲く蔵のまち喜多方を歩く『蔵のまち喜多方桜ウォーク 2009』が開催されます。押切川公園スポーツ広場をスタート・ゴールに、しだれ桜の並木道をメインコースとする 2km、5km、10km のコースに分かれて春の一日を満喫するウォーキング大会が開催されます。体力にあわせたコースで春の桜風景を楽しみながら歩き、ぜひ参加者同士や地元の方との交流の輪を広げましょう。

また、今回はサブイベントとして前日の夜に『夜桜ウォーク』も開催。日中線記念自転車歩行者道のライトアップされた幻想的な“しだれ桜”の並木を眺めながら歩く 3.5km のナイトウォーク(300 名定員)です。

両イベントとも只今参加者募集中。健康な方ならどなたでも参加できます。グループはもちろん、お一人でも気軽にご参加下さい。

『蔵のまち喜多方桜ウォーク 2009』

開催日／2009 年 4 月 18 日(土)雨天決行

喜多方市押切川公園スポーツ広場 AM10:00 スタート

参加料／事前申込み(大人 500 円、中学生以下 300 円、未就学児無料)

当日申込み(大人 700 円、中学生以下 500 円、未就学児無料)

『夜桜ウォーク』

開催日／2009 年 4 月 17 日(金)小雨決行

押切川公園体育館入口前 PM7:00 スタート

参加無料【定員 300 名・要事前申込】小学生以下は保護者同伴

◎参加申込み方法

参加希望の方は、[氏名、郵便番号、住所、年齢、性別、電話番号、希望コース(桜ウォーク/2・5・10km コース、夜桜ウォーク)、参加人数]を明記し、往復ハガキまたはメールにてお申込み下さい。

【申込締切／平成 21 年 4 月 10 日(金)】

参加申込み先／〒966-0086 喜多方市字西四ツ谷 31 番地

喜多方市教育委員会生涯学習課スポーツ振興係

メール:sports@city.kitakata.fukushima.jp

お問い合わせ先／生涯学習課スポーツ振興係 TEL0241-23-2116

[情報はこちら!]

<http://www.city.kitakata.fukushima.jp/2064/2075/008619.html>

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

【会津鉄道からのおすすめ情報をお届けします！】



津鉄道おすすめ沿線新緑（桜）状況！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=549>

◎ 平成21年度「お座トロ展望列車」！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=13>

◎ 浅草・新宿より、鬼怒川経由で会津路/大内宿・塔のへつりへ！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=550>

◎ 新幹線新白河下車、甲子道路経由で会津路/大内宿・塔のへつりへ！

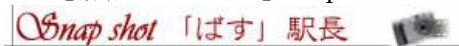
【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=551>

◎ 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

◎ 会津鉄道絶景フォトギャラリー！（スナップショットばす駅長）

【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！

---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/>



+++++

4) 会津のいいモノ★セレクション◎桐の粉人形

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



会津地方の山間部は昔から良質な桐材の産地として知られています。ダンスや下駄など様々な工芸品に加工される会津桐ですが、中でも喜多方市にある木之本漆器店の『桐の粉人形』は、ユーモアのある表情の愛らしさに人気があります。

会津桐の木片を煉ってかため、一つ一つ手びねりで造られる桐の粉人形は、彩色や表情も職人さんによる手描きのため、それぞれの雰囲気が少しずつ異なるオリジナル品です。通信販売も可能ですが、せっかくならお気に入りの表情をもつ一体を選んでみませんか？喜多方市の店舗の他にも、会津若松市の七日町駅カフェなどで取扱っています。

お問い合わせ先／木之本漆器店 TEL0241-23-1611

[情報はこちら！] <http://www.aizu-kinomoto.com/>

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 芳賀美佐子(御宿 東鳳 女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



東山温泉の入口にある『御宿東鳳』は、会津の城下町を一望し、遠く越後へ連なる山並みを正面に臨む高台に建つ、地上20階建ての温泉宿です。2006年10月に新たに誕生した、会津の美しさを堪能できる大展望露天風呂は、眺望自慢の当館の中でも絶好のロケーションにあり、特に『棚雲(たなぐも)の湯』『宙(そら)の湯』という二つの趣の異なる露天風呂から眺める夕映えは、比類のない美しさで皆様にご好評いただいております。

お勧めの創作和食会席膳『旬菜御膳(しゅんさいごぜん)』は、地元の有機農法生産組合と直接契約し、食の安全にこだわる生産者から直接仕入れた会津産野菜と、柔らかさと食味が評判の福島県産牛を、当館の料理人が工夫と精緻を凝らして料理いたしております。

生産者のこだわりと料理人の技が造り上げた極上の美味をぜひご堪能ください。また、お献立の一部には会津地方ならではの郷土料理も取り入れております。昔ながらの会津の味わいをぜひお楽しみください。

従業員一同、真心からのおもてなしをむねにして、皆様のご旅行が楽しく有意義なものになる様にお手伝いできればと願っております。様々なプランもご用意いたしておりますので、ぜひお気軽にお問い合わせ下さい。



展望露天風呂「棚雲の湯」

展望露天風呂「宙の湯」

[情報はこちら！] <http://www.onyado-toho.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…】

●会津地鶏のシシリー風煮込み

[材 料](6人分)



- トマトソースベース……………カップ 5
- 地鶏もも肉……………2 枚
- 松の実……………15g
- レーズン……………20g
- パセリ(刻んだもの)…大さじ 2
- オレガノ……………少々
- にんにく……………1 片
- オリーブオイル……………大さじ 3
- 塩・黒コショウ……………少々

[作り方]

- ①地鶏のもも肉を大きく削ぎ切りにする。
- ②両面に塩・コショウをして、中心に松の実・パセリ・レーズンを入れて巻き、タコ糸で巻くかまたは楊枝で止める。
- ③鍋またはフライパンにオリーブオイルをしき、にんにくを潰したものを加え弱火でゆっくり香りを出す。肉を加えて全面に焼き色をつける。
- ④トマトソースベースを加え 30～40 分煮込む。
- ⑤タコ糸や楊枝をはずして肉を切り分け、盛り付ける。

[ワンポイント]

トマトの風味と地鶏のコクが美味しい一品です。付け合わせには季節の野菜を温野菜にして添えると彩りも華やかになります。温野菜は水溶性ビタミンを保持するよう電子レンジを上手に活用してみましょう。

+++++

[編集後記]

暖かな風に誘われて散歩に出かけたあぜ道には、春の草花が可憐な花を咲かせていました。梅の花芽がふっくらとほころべば、会津に春がやってきます。次号もお楽しみに！