



会津あかべえ通信 Vol.12



2009年3月31日発行



庭先の梅花がふくよかな香りとともに春を告げ、会津に春がやってきました。4月には会津各地の桜の名所が多くの見物客で賑わいます。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！

contents ++++++

- 1) 知っ得！話題●会津 17 市町村の名湯を紹介した『会津温泉図鑑』発行
- 2) イベント情報●檜枝岐歌舞伎『千葉之家花駒座新春歌舞伎公演』4月11日開催！
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●南会津・会津若松おすすめ桜スポット！
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●会津山塩
- 5) 温泉女将からラブレター●ホテル伏見荘 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技●こしあぶら

+++++

1) 知っ得！話題●

会津 17 市町村の名湯を紹介した『会津温泉図鑑』発行！

【いま、会津の旬な話題をお届けします】



この春、まるごと会津の温泉魅力発信事業委員会から、全会津 17 市町村の温泉を紹介したガイドブック『会津温泉図鑑 VIVA SPA AIZU』が発行されました。



公共の日帰り温泉施設と地域の共同浴場をまとめた「エリアで探す日帰り公共湯」と、会津にある 79 カ所の温泉地を 8 種の泉質別に分類し、源泉名、湧出量・状況、Ph 値（水素イオン濃度）のデータと共に案内した「泉質で選ぶ会津の温泉地」の 2 編構成で、A5 判・カラー 50 ページ。巻末には、温泉名物が当たるアンケートはがきが付いています。

『会津温泉図鑑』は会津地域の観光案内窓口や温泉施設などで無料配布中。今度の休日にはゆったりと会津の名湯巡りを楽しんでみませんか？

発行／まるごと会津の温泉魅力発信事業委員会
お問い合わせ先／あいづふるさと市町村圏協議会(事務局)
TEL 0242・24・6312

[情報はこちら！]<http://www.aizu-furusato.com/aizuspa/index.html>

+++++

2) イベント情報●檜枝岐歌舞伎

『千葉之家花駒座新春歌舞伎公演』4月11日開催！

【これからイベントのイチオシ情報！】

日時／2009年4月11日(土)午後3時開演 入場無料

場所／東雲館(檜枝岐村公民館)

演目／絵本太功記尼ヶ崎の段・奥州安達ヶ原袖萩祭文の段



江戸時代より檜枝岐村で親から子へと代々継承されてきた『檜枝岐歌舞伎』は、春と秋の祭りの際に村の愛宕神・鎮守神への奉納歌舞伎として上演され、村人たちを楽しませてきました。鎮守神社の境内にある舞殿は国重要文化財に指定されています。

毎回 800 人以上の観客が訪れる歌舞伎の舞台は、演者と観客とが一体となった盛り上がりを見せ、その昔上演

されていた農民芸能の雰囲気そのまま現代に伝えていきます。この貴重な檜枝岐歌舞伎を鑑賞できるのは年に数回だけです。春の檜枝岐歌舞伎公演にあわせて、温泉も豊富な檜枝岐村へ訪れてみてはいかがでしょうか。

◎平成 21 年の檜枝岐歌舞伎公演

「愛宕神祭礼奉納歌舞伎」5月12日(火)午後7時開演 入場無料

「鎮守神祭礼奉納歌舞伎」8月18日(火)午後7時開演 入場無料

「歌舞伎の夕べ」9月5日(土)午後7時開演 入場料 1000 円※村内宿泊者無料

お問い合わせ先／尾瀬檜枝岐温泉観光協会 TEL0241-75-2432

[情報はこちら！]<http://www.oze-info.jp/>

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報●南会津・会津若松おすすめ桜スポット！

【会津鉄道から冬のおすすめ情報をお届けします！】



◎南会津・会津若松おすすめ桜スポット！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=619>

◎会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=605>

◎4/18(土)春いろのコンサート(湯野上温泉駅前)！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=620>

◎平成21年度「お座トロ展望列車」4月18(土)から運行開始！

[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◎会津山塩

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



海から遠く離れた山国会津のさらに山間に位置する北塩原村大塩裏磐梯温泉。この名産物はなんと『塩』なのです。大塩裏磐梯温泉に湧くお湯は、昔から塩分の含有濃度が高く、会津藩政時代にはこの塩湯から精製した貴重な塩を、会津藩の御用塩として用いていました。やがて流通が発達し手軽に塩を求めることができるようになったため、採塩事業も長く途絶えていましたが、2007年に会津山塩企業組合により『会津山塩』として復刻販売されました。すべてが手作業・手作りで、

薪炊きの平釜で約 8 時間かけて煮詰めた後、さらに土鍋で煮込んで減水し、天日干しして完成まで約 1 週間かかります。豊富なミネラル分の中でも特にカルシウムが多く含まれるなど、質の良さに注目が集まっています。温泉水 100 リットルからわずか 1kg 程しか採れないという貴重な『会津山塩』。まろやかな塩の味をぜひお試しください。

- ◎会津山塩…瓶入り(50g)700 円・5 袋入り(50g)600 円
他にも、『会津山塩・塩らーめん(3 食入)』や『山塩あめ』『山塩ようかん』などの山塩商品もあります。
お問い合わせ先/会津山塩企業組合 TEL0241-33-2340
[情報はこちら！]<http://194924226.web.fc2.com/yamazio.htm>

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 森田恵美子(ホテル伏見荘 女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



昭和 33 年創業の『ホテル伏見荘』は、東山温泉街を流れる湯川に面した静かな純和風の温泉旅館です。なつかしさを感ぜさせる客室からの眺めは木々の緑にあふれ、小鳥のさえずりや溪流のせせらぎが聞こえる自然豊かなくつろぎの時間をお過ごしいただけます。

自慢のお湯はもちろん源泉 100%の掛け流し湯。毎分 25 リットルと湯量も豊富で、ご利用のお客様からは身体のしんから温まるお湯と、ご好評をいただいております。

お食事には真心こめた会津の郷土色豊かなお料理をお出ししております。地元産食材の中でもぜひ味わっていただきたい逸品は、会津産米コシヒカリを炊き上げた『ご飯』。

女将親戚の農家にて栽培収穫された安心・安全の美味しさは、多くのお客様に喜ばれています。酒どころ会津の地酒とともに会津の美味をごゆるりとお楽しみください。

当館では、ご利用の皆様へ豊かな温泉と懐かしい雰囲気をご堪能いただき、気兼ねなくゆっくりと心と身体の休養をとっていただけるよう、真心込めたお手伝いをさせていただきます。ご家族やご友人同士でぜひご利用下さい。

また、日帰り入浴や低料金でのビジネス・湯治などのご利用も承っております。

会津はもうじき桜のシーズンを迎えます。従業員一同、皆様のご来訪を心よりお待ちしております。



客室



殿方大浴場

[情報はこちら!]

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

+++++

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…】

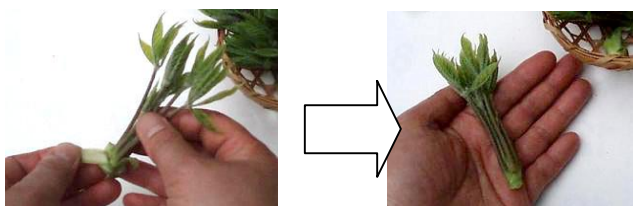
●春の山菜『こしあぶら』について紹介します

今回は「こしあぶら」を使った簡単レシピを紹介します。「こしあぶら」は、山の芽吹きとともに伸び始めた若芽を食べます。ほろ苦さとコクが、絶妙の味わいで大変人気のある山菜です！



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！

まずは、こしあぶらの下処理から。



根元の「はかま」を取ります。

◆てんぷら

下茹では不要です！衣の付けすぎに注意して、生のままカラッと揚げます。

揚げたての熱いうちを、塩で食べるのがオススメです。

「こしあぶら」特有のほろ苦さと香りを楽しんで下さい。



手早く揚げれば鮮やかな黄緑色が食卓を華やかにします。

◆混ぜご飯

葉をサッと茹でて水気をしぼり、みじん切りにして炊きたてのご飯に混ぜるだけ！



1、素材の味を活かすために「さっと」茹でます。

2、さっと茹でたら水気をしぼります。

3、みじん切りにして、ご飯に混ぜるだけ！

※お好みで塩味を少々つけてもOK!納豆や味噌汁に散らしても美味しいです。

[ワンポイントアドバイス]

山菜はなんといっても鮮度が大切です。買い求めたらその日のうちに調理するようにしましょう。また、自分で採取する際も、美味しく楽しむには1〜2度で食べきれだけの量を採るのが良いですね。春の自然の恵みを大切に美味しく味わって下さい。

+++++

[編集後記]

山に囲まれた会津盆地にも春一番の風が吹いて、梅の花が見頃となってきました。桜の開花もうじきです。次号もお楽しみに！