



会津あかべえ通信 Vol.13



2009年4月15日発行



暖かな春の陽射しに待望の桜がうす紅色の花を開き始めました。4月18・19日には会津若松市の桜の名所「鶴ヶ城」でも桜まつりが開催されます。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！

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

- 1) 知っ得！話題●歩こう！旧会津・米沢街道「天地人ウオーク」参加者募集
- 2) イベント情報●炎の郷・向羽黒山城跡ふれあい大茶会
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●沿線おすすめ溪流つり情報！
- 4) 会津のいい湯★セレクション●柳津町『西山温泉』
- 5) 温泉女将からラブレター●芦ノ牧プリンスホテル女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技●
ブロッコリーとしいたけのそばパスタ

+++++

1) 知っ得！話題●

歩こう！旧会津・米沢街道「天地人ウオーク」参加者募集

【いま、会津の旬な話題をお届けします】

開催日／平成21年5月17日(日)午前9時スタート ※参加は要事前申込

- ・ 散策コース(11km) 定員800名 ・ 歴史コース(6km) 定員200名



NHK 大河ドラマ「天地人」で注目を集めている、上杉景勝・直江兼続が歩いた旧会津・米沢街道をたどるウオーキング大会が開催されます。

旧会津・米沢街道の大塩～桧原間を歩く11キロの散策コースと、地域に残された史跡や歴史の説明を聞きながら歩く6キロの歴史コースの2コースがあり、参加希望の方は事前申込みが必要となっています。

ゴール会場の桧原ふれあい広場では、大鍋で作ったおいしい豚汁のふるまいや物産品の特売コーナー、お楽しみ抽選会も開催されます。初夏の一日、木々の新緑を楽しみながら歩いて地域の歴史に親しんでみませんか？

◎参加申込み方法【申込締切／平成21年5月8日(金)】

郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、参加コース、昼食の希望(特製天地人弁当 1個 500円)を記入のうえハガキ・封書・FAX・Eメール等で申込み、またはHPより専用の申込みフォームをご利用下さい。

お問い合わせ先／〒966-0404 福島県耶麻郡北塩原村大字北山字村ノ内 4147

北塩原村教育委員会内 NHK 大河ドラマ「天地人」ウオーク実行委員会事務局

TEL0241-23-0534 FAX0241-24-3263

Eメール gakusyuu01@vill.kitashiobara.fukushima.jp

[情報はこちら！]

http://www.vill.kitashiobara.fukushima.jp/gyosei/tentizin_yoko.html

+++++
イベント情報●『炎の郷・向羽黒山城跡ふれあい茶会』開催！

【これからイベントのイチオシ情報！】

日時／平成21年5月31日(日)

オープニングセレモニー／午前9時40分～、茶会／午前10時～

場所／会津美里町本郷地域・向羽黒山城跡周辺



会津本郷焼の茶器を使用して、会津地方に茶道文化を広めたとされている戦国武将芦名盛氏の山城跡を会場に催される大茶会です。向羽黒山城跡内の2カ所に3席の茶席を設ける他、インフォメーションセンターやみどりの広場に2席を設け、雄大な景色の中で気軽にお茶を楽しむことができます。また、会場では山城跡に縁のある品の展示ギャラリーや山野草の展示、新作茶道具の発表会なども行われます。

午前10時スタートで茶券1席300円。(抹茶・茶菓子付)

お問い合わせ先／会津美里町観光協会
 TEL0242-56-4882

[情報はこちら！]<http://misatono.jp/>

+++++
3) 会津鉄道からおすすめ情報●沿線おすすめ溪流つり情報！

【会津鉄道から春のおすすめ情報をお届けします！】



伊南川



阿賀川 富永一郎先生作

(南会東部非出資漁業協同組合HPより)

<http://www4.ocn.ne.jp/~nt674555/index.html>

◎沿線おすすめ溪流つり情報！ [情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=669>

◎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=670>

◎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>

◎「素敵沿線・会津鉄道」駅からハイキング！[情報はこちら！]

<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=621>



◎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) 会津のいい湯★セレクション◎西山温泉[柳津町]

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】



柳津町の山間に位置する豊かな自然に囲まれた西山温泉郷は、8つの源泉を有し、昔から地域の人々により「神の湯」として親しまれてきました。古くは湯治場として栄え、各旅館ごとに独自の源泉をもっています。中でも浴室内に老沢温泉神社を祀る旅館にひかかれている源泉の湯は「痰切りの湯」として知られ、現在でも病平癒のお礼にと旗が奉納されています。温泉郷の中心を流れる滝谷川では

溪流釣りの大会も開催されるなど、温泉と溪流釣りを楽しめるやすらぎの秘湯として知られています。

また、近くには単機で日本最大の出力を誇る「柳津西山地熱発電所」がありPR館では「熱」に関するいろいろな不思議を楽しく学ぶことができます。

お問い合わせ先／柳津町観光協会 TEL0241-42-2346

[情報はこちら！] http://www.town.yanaizu.fukushima.jp/0403_spa.html

◎日帰り温泉施設[せいざん荘 TEL0241-43-2727]



西山温泉にある源泉の1つ「荒湯」を引き湯している、食事処や休憩室を備えた日帰り温泉施設。

定休日／毎週月曜

営業時間／午前9時～午後9時

利用料金／大人 300 円・小学生 200 円

※休憩室利用は別途料金。

◎温泉みやげ[瀧之湯せっけん 400 円 ※瀧の湯旅館で直接購入の場合]



自家源泉の瀧之湯の温泉水とハーブオイル、ハチミツをブレンドしたオリジナルの手づくりせっけんです。

問合せ先／瀧の湯旅館 TEL0241-43-2311

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 室井秀子(芦ノ牧プリンスホテル女将)

【芦ノ牧温泉の女将が宿のアピールをいたします】



芦ノ牧温泉は雄大な渓谷の中にあり、春は桜や新緑、秋は川面に映える美しい紅葉、そして冬は真白な雪景色と四季折々の景観に恵まれた溪流の温泉郷でございます。

私ども芦ノ牧プリンスホテルは、お客様に心から寛いでいただけるよう、おもてなしの心を添えてふれあいを大切にした温泉宿です。温泉情緒をお楽しみいただけるよう和室を中心としたお部屋で、ゆったりとした時間をぜひお過ごし下さい。また、心も身体も温まる浴場には天然温泉を豊富に引き、庭園風の展望露天風呂と共に、芦ノ牧温泉のお湯の良さをお楽しみいただいております。

お料理は四季を大切に地元の食材を使用し、まごころのこもった会津の味覚をお楽しみいただいております。中でも、囲炉裏を囲んで会津の郷土料理や炭火

焼きのイワナやアユ、豆腐の田楽、しんごろうなど、焼き立てをご堪能いただく『囲炉裏端料理プラン』は大変ご好評をいただいております。

その他、湯治に最適な長期滞在型プランなどもございます。お一人様からでもご利用いただけますので、ぜひお気軽にお問い合わせ下さい。皆様のご来訪を心よりお待ちしております。



囲炉裏端料理※内容は季節により若干異なります



庭園風の展望露天風呂

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

+++++

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…】

●ブロッコリーとしいたけのそば Pasta

[材 料](4人分)



- そば……………300g
- ブロッコリー……………1/2 個
- シイタケ……………適宜
- ニンニク……………少々
- オリーブオイル……………大さじ 3
- 赤唐辛子……………1 本
- 塩……………適宜

[作り方]

- ①ブロッコリーを小房に分け、シイタケはスライスする。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクのつぶしたものを、赤唐辛子を入れて火をつけ、香りがでたらシイタケを炒める。
- ③そば用に沸騰させた湯にブロッコリーを入れゆがいたものをシイタケに加える。
- ④塩で味を調整する。
- ⑤1%の塩分濃度のお湯でそばを茹で、水気を切ってシイタケとブロッコリーのソースに和える。

[ワンポイント]

使用するそばはお好みで乾麺または生そばを使用して下さい。そばは和食のイメージが強いものですが、洋風のレシピでも意外と合います。季節の野菜や好みのパスタソースを試してみるのも楽しいですね。

+++++

[編集後記]

4月中旬から5月にかけて、会津は桜のシーズン。磐梯山を始め、会津盆地を囲む山も新緑に彩られ次々と山開きを迎えます。今度のGWはぜひ会津の自然を満喫しにいらっしやいませんか？次号もお楽しみに！