



会津あかべえ通信 Vol.16



2009年5月31日発行

山の新緑が美しいこの季節。会津では初夏を彩るアヤマやヒメサユリが見頃を迎え、花の名所ではイベントも開催されます。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●会津美里町に会津本郷焼直売所&農家レストランが誕生！
- 2) イベント情報●昭和初期の嫁入り行列を再現「おシンの嫁入り」開催
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●駅からサイクリングスタート！
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●木製ゴム鉄砲
- 5) 温泉女将からラブレター●旅館 福泉(ふくせん) 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技●やせうま(草もち)

+++++

1) 知っ得！話題●

会津美里町に会津本郷焼直売所&農家レストランが誕生！



会津本郷焼の生産地として知られる会津美里町本郷地区に、4月26日観光物産館「かま美里みさといわて」がオープンしました。会津美里町インフォメーションセンターに隣接する美里いわては、1Fが会津本郷焼事業協同組合所属窯元の作品を展示販売する直売所になっていて、デザインや色合いなどを見比べながらお気に入りの作品を求めることができます。また、2Fには食と器の提供をテーマにした「農家レストラン」があり、地元食材を使った郷土料理や5種類の釜飯セットを、好みの会津本郷焼の飯碗で味わうことができます。窯元巡りの散策を楽しみながら、昼食やちょっとした休憩にぜひお立ち寄りください。

◎「美里いわて」

定休日／無休(4-11月)、毎週火曜(12-3月)

営業時間／9:00-17:00 ※レストラン 10:00-16:00(ラストオーダー15:00)

お問い合わせ先／TEL0242-56-5181

+++++

イベント情報●昭和初期の嫁入り行列を再現「おシんさんの嫁入り」開催

【これからイベントのイチオシ情報！】

日時／平成 21 年 6 月 13 日(土)10:30～15:45

場所／猪苗代町

行列:土津神社～猪苗代町体験交流館

受取り渡し:稲川酒造店前

中宿:猪苗代町総合体育館(カメリーナ)

本宿:猪苗代町体験交流館



「今によみがえる忘れかけていた…いにしえの記憶」をテーマに、猪苗代町に伝わる昭和初期頃の嫁入りの風習を現代に再現し挙式を行う「おシんさんの嫁入り行列」が開催されます。

嫁入り行列は宰領を先頭に嫁入り道具の箆笥や「長持ち」を担いだ花嫁方の青年たちが、道中に長持唄を

披露しながら「受取り渡し」の行われる場所へと向かいます。嫁入り行列の見せ所のひとつで、花嫁・花婿両方の宰領が嫁入り道具の受け渡しを巡り駆引きが行われます。中宿では花嫁の着替えや化粧直しをし、迎える者に案内されて向かう本宿では「結び」「振舞い」が行われ、素朴ながらも心からの祝福ムードに包まれます。人と人との縁を彩る、懐かしい記憶の風景をぜひご覧下さい。

お問い合わせ先／株式会社まちづくり猪苗代 TEL0242-72-1415

[情報はこちら！]<http://www.bandaisan.net/oshinsan/>

+++++

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！】



◎ 駅からサイクリングスタート！ [情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=744>
駅からサイクリング6月イベント！ [情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=744>

◎ あなたの演奏聞かせてください！ 駅 de LIVE 参加者募集中！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=747>
第1回 駅 de LIVE スタート！ いろは会 会津民謡
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=765>

◎ 「お座トロ展望列車」！ [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「東武フリーパス」で会津を周遊。
[情報はこちら！] http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html

+++++

4) 会津のいいもの★セクション◎木製ゴム鉄砲

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



会津地域では昔から木造住宅の土台に堅固なクリ材を好んで使用してきました。会津の豊かな森林が育てたクリの木を製材する際に、どうしても出てしまう端材を使用して作られたのが、日本伝統の和銃をモデルにした 6 連発式の「木製ゴム鉄砲」〈火縄銃シリーズ〉です。米沢鉄砲をモデルにした「米沢中筒」の他、「火縄銃」「短筒」があり、火蓋付の豪華版や「愛 直江兼統」のロゴ入など種類も豊富。美しい木目を活かした手作りで、群雄割拠の戦国時代を思わせる完成度の高いデザインは、会津の歴史を巡る旅のお土産として最適です。

現在、会津地区の道の駅などで販売中。インテリアとしてだけでなく、大人にとっては童心にかえる懐かしいゴム鉄砲。ぜひご家族で一緒に的当てゲームを楽しんでみませんか？

◎木製ゴム鉄砲※6 連発式

〈愛 直江兼統ロゴ入〉火縄銃 2000 円・火縄短筒 1000 円

〈火縄銃 米沢中筒 火蓋付〉3800 円

お問い合わせ先／(株)共栄 TEL0242-27-1254

[情報はこちら！] <http://kyoei.ecweb.jp/>

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 佐藤キミ(旅館 福泉 女将)

【芦ノ牧温泉の女将が宿のアピールをいたします】



昭和 35 年創業の「旅館 福泉」は、大川溪谷沿いに建つ、家庭的な雰囲気をお大切にされた素朴な昔ながらの温泉宿です。お客様に居心地よくお過ごしいただけるよう、心からのさりげない気配りを大切に皆様をお迎えしております。

当館では、歴史ある芦ノ牧温泉の温泉情緒のなかで旅の疲れを癒していただけるよう、お部屋はすべて和室をご用意いたしております。昭和の雰囲気が懐かしいタイル貼りの入浴場では、新緑に包まれた大川溪谷の眺めとともに、身体のしんまであたたまる源泉掛け流しのお湯をゆったりとお楽しみいただけます。

また、地元産の食材を使用した心づくしのお膳には、女将手作りの旬の味覚が並びます。ご家族やグループでのご利用はもちろん、お一人様での宿泊の御予約も承っております。その他、長期滞在型の「湯治プラン」などもございますので、会津観光の際は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。



客室



浴室

[情報はこちら！] <http://www.aizu-ashinomaki.jp/yado/fukusen.php>

+++++

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…】



5 月も終わり忙しい田植えもようやく一段落したお母さんたち。ちょうど摘み頃になった「よもぎ」の柔らかな新芽を使って、おやつにぴったりの「やせうま(草もち)」を作ります。

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！

◆ やせうま(草もち)

[材 料]10人前



米粉……………500g

※もち米 50%、うるち米 50%

よもぎ(生の葉)……………200g

あずき……………250g

砂糖……………適量

[作り方]

① よもぎは前日に茹でてザルで水を切り、一晚外気に晒します。

※よもぎの緑色が鮮やかになります。

②あずきをよく洗い、指で摘んで潰せる固さ程度まで茹で、砂糖で好みの甘さに味をつけ小豆餡をつくります。

③米粉に水または湯を少しづつ加えながら固めにこねあげ、団子状に小分けしたものを沸騰した湯で茹でます。浮き上がってきたら菜箸でさして見て、中まで火がとおっているかを確認してからザルにあげ水気を切ります。

④前日に茹でておいたよもぎをすり鉢でよくすり潰し、茹であがった団子と一緒にこね鉢に入れ、すりこぎ棒で粘りが出るまですり混ぜます。

⑤よもぎと団子が一体になるまでよく混ぜ合わせたら10等分にし、楕円型に伸ばして小豆餡を包みます。

[ワンポイントアドバイス]

よもぎは昔から整腸作用があるといわれてきました。温かいうちにきな粉をふりかけたり、冷めたら両面をフライパンで焼色がつくまで焼いても美味しいです。

+++++

[編集後記]

5月20日、尾瀬国立公園の山開きが檜枝岐村の御池登山口で行われ、多くの人々が青空の下、散策を楽しみました。これからの季節は高山植物の可憐な花が次々と見頃を迎えます。皆さんも会津の初夏をぜひ体験してください。