



会津あかべえ通信 Vol.17



2009年6月15日発行

青空の下、水田の稲苗もすくすくと成長し、水路の畔にはアヤメが素朴な彩りを添えています。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！

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

- 1) 知っ得！話題●天鏡閣で優雅に「ロイヤルティー&スイーツ」！
- 2) イベント情報●大内宿・夏の風物詩「半夏まつり」開催
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●会津鉄道おすすめの沿線の祭り！
- 4) 会津のいい湯★セレクション●喜多方市『熱塩温泉』
- 5) 温泉女将からラブレター●湯乃華苑 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技●
丸ナスとバジリコの Pasta

+++++

1) 知っ得！話題●

天鏡閣で優雅に「ロイヤルティー&スイーツ」！



※スイーツは季節で変わります



四季の風景に優雅に際立つ洋風建築

猪苗代湖畔の静かな樹林に囲まれた白亜の洋風館「天鏡閣」は、有栖川宮威仁親王殿下が1907年に当地を巡遊された際、風景の美しさに感銘され建設した御別邸です。「天鏡閣」の名は皇太子嘉仁親王殿下(大正天皇)により、李白の句「明湖落天鏡」から命名されました。その後、1952年に福島県に下賜され、現在は国指定重要文化財として一般公開されています。

ルネッサンス様式の装飾や調度品が、明治期のロマンと気品に満ちた雰囲気を感じさせる館内では11月23日まで「天鏡閣ロイヤルティー&スイーツ」を開催。賓客食堂で、紅茶+季節のスイーツを楽しむことができます。また、女性限定で夜会服など明治期のドレスを試着体験(一回500円)も行っています。この機会に華やかなティータイムをすごしてみませんか？

◎「天鏡閣ロイヤルティー&スイーツ」950円※天鏡閣入場料を含む

期間／平成21年4月25日(土)～11月23日(月)

ティータイム受付／10:00～16:00(年中無休)

お問い合わせ先／天鏡閣 TEL0242-65-2811

[情報はこちら！]<http://www.tif.ne.jp/soumu/tenkyokaku.htm>

+++++

イベント情報●大内宿・夏の風物詩『半夏まつり』開催！

【これからイベントのイチオン情報！】

日時／平成 21 年 7 月 2 日 (木) 正午～15:00

場所／下郷町大内宿



いにしへの街道宿場の姿を現代に残す、下郷町大内地区の夏の風物詩「半夏まつり」が行われます。半夏まつりは、大内地区の安全や五穀豊穰を祈り、高倉宮以仁王の命日にあたる7月2日(旧暦5月19日)に行われる鎮守・高倉神社の渡御祭で、縁の品である刀や弓矢、御唐櫃などを持った白装束の氏子と共に、山車や神輿の行列が村内を練り歩く荘厳な祭りです。大内宿の風景に溶け込む人々の祈りの風景をご覧ください。

お問い合わせ先／下郷町役場商工観光係 TEL0241-69-1144

[情報はこちら！]

<http://www.town.shimogo.fukushima.jp/kanko/index.html>

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

【会津鉄道からおすすめ情報をお届けします！】

◎ 3) 会津鉄道からおすすめ情報●沿線山開き情報！

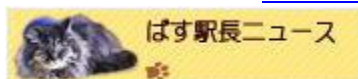
【会津鉄道からのおすすめ情報をお届けします！】



◎会津鉄道がおすすめする沿線の祭り！[\[情報はこちら！\]](#)

<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=774>

◎ばす駅長ニュース！[\[情報はこちら！\]](#) <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=506>



- ・「駅長猫コトラ」くんからのメッセージ&くろごまさんの楽しいイラスト公開!! [\[情報はこちら!\]](http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=772) <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=772>

◎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=767) <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=767>

- ・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=764) <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=764>

◎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) <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=747>

- ・第2回 駅 de LIVE! NORI&湘南トリオ
(ジャズのスタンダードからボサノバ、ポップスまで)

[\[情報はこちら!\]](http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=773) <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=773>

◎「お座トロ展望列車」!

[\[情報はこちら!\]](http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=13) <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) <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) <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) <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) http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html

+++++

4) 会津のいい湯★セレクション◎熱塩温泉[喜多方市]

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】



喜多方市の北部、米沢に向かう国道 121 号沿いの山懐に位置する熱塩温泉は、塩分濃度が濃く高い温度の湯が湧く温泉地です。約 650 年前に示現寺の開祖・源翁和尚がアカザの杖で地面を叩いたところ温泉が湧き出たと言い伝えられ、毎年1月4日には「湯殿入り」の行事が行われています。示現寺の寺湯として古くから婦人病や胃腸病・慢性皮膚炎などに効果と言われ、地域の人々の湯治場として親しまれてきた温泉で、「子宝の湯」とも呼ばれ、温泉街入口にある「子育て地蔵尊」には、子どもが授かったお礼にと参

詣り、お礼に湯をいただくという風習があります。

拝する人々の姿が現在もみられます。示現寺の山門前には無料の足湯が設けられ、日帰り入浴が可能な宿泊施設もあります。喜多方観光の際のお宿として、静かな温泉情緒を楽しめるおすすめの温泉です。

お問い合わせ先／熱塩温泉旅館協同組合 TEL0241-36-3138

喜多方観光協会 TEL0241-24-5200

[情報はこちら！]<http://www.kitakata-kanko.jp/lodging/spa.php>

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 鹿目リツ(湯乃華苑 女将)

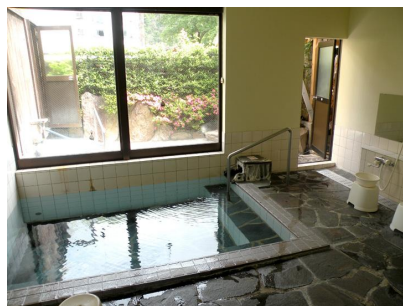
【芦ノ牧温泉の女将が宿のアピールをいたします】



芦ノ牧温泉街の入口より少し奥に入った静かな山懐に建つ湯乃華苑は、創業 30 年の若い温泉旅館です。かつては食堂として地域の人々に愛された当館は、今も変わらぬ笑顔の家庭的なおもてなしと、山菜や川魚を中心としたボリューム満点のお料理で皆様をお待ち致しております。

旅の疲れを癒す温泉は、芦ノ牧温泉の湯 100% 掛け流しの大浴場と露天風呂をご用意。玄関脇には足湯もあり、ご家族連れやお友達同士でゆったりと満喫できるとご好評をいただいております。また、長期の湯治保養やビジネスでの滞在など、ご利用目的にあわせてお一人様からのご宿泊も承っております。

初夏から夏にかけては、芦ノ牧温泉を囲む木々の緑が一層鮮やかになる季節です。大川溪流の涼やかな風と旬の美味しさをぜひ当館でご堪能ください。



[情報はこちら！]http://www.f-onsen.com/ashisupa_yunohana/

+++++

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…】

●丸ナスとバジリコの Pasta

[材 料](4人分)



- スパゲッティ……………300g
- 丸ナス……………2 個
- バジリコ……………7～8 枚
- トマトホール缶……………1 缶
- にんにく……………1 片
- 赤みそ……………大さじ 1 と 1/2
- オレガノ……………少々
- 赤唐辛子……………1 本
- オリーブオイル……………大さじ 3
- 塩……………適宜

[作り方]

- ①丸ナスは 1/2 にカットしうすくスライスする。塩を全体に振り少し置き、水分とアクがでたら水洗いしてペーパータオルでふいておく。
- ②フライパンにオリーブオイル、にんにくをつぶしたもの、赤唐辛子を入れて弱火で炒め、香りがたったら丸ナスを入れ、塩少々を加えて強火で炒める。
- ③トマトホール缶、オレガノ、バジリコを手でちぎり入れて 15 分程度煮込む。
- ④赤みそを加え 5 分程度煮込む。
- ⑤1%の塩分濃度のお湯でスパゲッティを茹でる。
- ⑥茹であがったら水気をよく切りソースとあわせる。

[ワンポイント]

丸ナスが手に入りにくい場合は、米ナスや普通のナスでも代用できます。これからの季節はナスやトマトなど夏野菜が次々と登場してきます、新鮮な旬の野菜を使ったお料理で季節感を楽しみましょう。

+++++

[編集後記]

6 月は梅雨の季節。雨降りの日の外出はちょっと億劫になりますが、雨上がりの雫がきらめくアジサイの花や木々の緑は、一層の鮮やかさで目を楽しませてくれます。お気に入りの傘でしっとりとした風情の会津路を散策してみませんか。