



会津あかべえ通信 Vol.19



2009年7月15日発行

緑の枝を広げる木の上からセミの合唱が聞こえるようになると、会津にも夏が来たなと感じます。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●親子で楽しむ特集展！
「会津とマンガ文化ーアニメ監督・笹川ひろしの原点ー」
- 2) イベント情報●街んなかで大文化祭！「喜多方発21世紀シアター」
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●沿線アウトドアー情報
- 4) 会津のいい湯★セレクション●尾瀬檜枝岐温泉
- 5) 温泉女将からラブレター●民宿ひらのや 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技●夏野菜の温サラダ

+++++

- 1) 知っ得！話題●親子で楽しむ特集展！
「会津とマンガ文化ーアニメ監督・笹川ひろしの原点ー」

◎日時／平成 21 年 8 月 15 日(土)～9 月 23 日(水)【入場無料】
9:30～17:00(最終入館 16:30 まで) ※月曜休館(9/21 は開館)



会津若松市の福島県立博物館では、この夏、親子で楽しめる Action for KIDS 特集展「会津とマンガ文化ーアニメ監督・笹川ひろしの原点ー」を開催！

会場には会津若松市出身で竜の子プロダクション所属の笹川ひろしさんが、漫画家にあこがれ、手塚治虫さんに送った作品 5 編約 100 枚の生原稿や、手がけたアニメーション作品のセル画・絵コンテなど貴重な資料を展示。その他、手塚治虫さんが会津若松訪問の際に描かれた色紙や

写真、会津を舞台に描かれた作品の掲載誌なども観ることが出来ます。

◎ミュージアムイベント・親子で楽しむ野外映画会「火の鳥ーヤマト編ー」

日時:8 月 15 日(土)19:00ー 会場:中庭(雨天時は講堂)

◎子どものためのマンガ教室「教えて！笹川ひろし先生」【要申込】

日時:9 月 19 日(土)14:00ー 会場:実習室

※受付開始は 8 月 19 日から

※講堂で 13:30 から 1977 年 TV 放映の「タイムボカンシリーズ ヤッターマン」第一話を上映

お問い合わせ先／福島県立博物館 TEL0242-28-6000

[情報はこちら！]<http://www.general-museum.fks.ed.jp/index.html>

+++++

イベント情報●

街んなかで大文化祭！「喜多方発21世紀シアター」

【これからイベントのイチオシ情報！】

日時／平成21年8月7日(金)～10日(月)

場所／喜多方プラザ文化センターほか、喜多方市内各所

チケット／フリーパス4000円 1公演券1000円 回数券(5枚綴り)4000円



劇団風の子九州「どんぶらこっこ どんどこ亭」 民俗芸能アンサンブル「ずっこけ狂言ばなしどろピカぼん」

8月7日から10日の4日間、蔵のまち喜多方の市内各所を舞台に、全国から伝統芸能・大道芸・演劇などのプロ54団体が集まって、楽しいステージを開催！幼児向けの人形劇から、スリル感たっぷりの大道芸、魅力あふれるジャズライブまで、65作品 88公演の大人も子供も楽しめるステージアートフェスティバルです。歓声と拍手に包まれる喜多方の街並をプログラム片手に散策しながら巡ってみませんか？

お問い合わせ先／喜多方発21世紀シアター実行委員会 TEL0241-24-4611

[情報はこちら！]<http://www.kitakataplaza.jp/k21st/>

+++++

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！】



◎会津鉄道がおすすめする沿線アウトドア情報！

[情報はこちら!]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=784>

◎会津田島祇園祭 お得情報

[情報はこちら!]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=781>

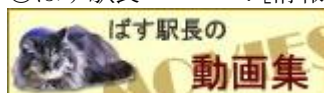
◎電動アシスト自転車で行く「会津田島・祇園祭とさわやかサイクリング」

[情報はこちら!]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=782>

◎会津若松駅までご利用で得々「お買物券」プレゼント！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=786>

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



・ [情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=779>

◎あなたの演奏聞かせてください！ 駅deLIVE参加者募集中！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=747>

◎「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

◎ちょっとお得！浅草宿泊パック
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=777>

+++++

4) 会津のいい湯★セレクション◎尾瀬檜枝岐温泉

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】



緑の森の眺めが素晴らしい公衆浴場「燧の湯」

奥会津の檜枝岐村は尾瀬へ向かう福島県側の玄関口として、また、江戸時代から村民により受け継がれてきた民俗芸能「檜枝岐歌舞伎」の舞台として全国に知られています。

村を訪れるハイカーや観光客の楽しみの一つが、3箇所ある温泉入浴施設。広い露天風呂と温水プールを楽しめる「アルザ尾瀬の郷」はご家族連れに人気。公衆浴場の「燧の湯」は硫黄温泉、「駒の湯」は単純温泉と異なる泉質が楽しめます。その他に、尾瀬を気軽に体感できるミニ尾瀬公園など、自然豊かな檜枝岐村は夏の避暑地としてもおすすめです。

お問い合わせ先／尾瀬檜枝岐観光協会 TEL0241-75-2432
[情報はこちら！] <http://www.oze-info.jp/>

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 星 和子(民宿 ひらのや 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



民宿ひらのや女将の星です。お客様より「気さくで明るく、元気だね」とよく言われます。私もお客さんを笑わせるのが得意でとても喜ばれています。

「民宿ひらのや」は、蔵をイメージしたふるりの趣あふれる湯の宿。檜の香り漂う安らぎの館内と、客室から眺める四季折々の景観が、訪れる人々をやさしくつつみます。お湯自慢の檜風呂と露天風呂は、湯量豊富な源泉かけ流しで湯冷めしにくいと評判です。地元の食材をふんだんに使った、女将とばあちゃんのあったか手作り田舎料理は、落ち着いた雰囲気の中、純和風の大広間でゆったりとお召し上がりいただけます。

館内には女将とばあちゃんの趣味で作った切り絵や貼り絵、絵手紙を飾っておりますのでごゆっくりご覧ください。お客様の作品もございますので、同じ趣味をお持ちの方はぜひお声掛けください。

当館は平日に限りお得な「シルバープラン」「ビジネスプラン」もご用意しておりますので、お気軽にお問い合わせください。ぜひ、皆様も大きな施設の温泉では絶対に味わうことができない「本物の温泉」に浸かりにいらっしやいませんか。そして、ブログ「女将の太腕繁盛日記」もお楽しみくださいませ。



旬の地元食材を味わえる手作りの田舎料理



湯質が自慢の檜風呂

[情報はこちら！] <http://www10.plala.or.jp/hiranoya/>

[女将ブログ！] <http://love-me.cc/blog/yado/hiranoya/>

+++++

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…】

●夏野菜の温サラダ



[材 料](4人分)

ブッチーニかぼちゃ……………1 個
ズッキーニ……………1 本
いんげん……………3〜4 本
ジャガイモ……………1 個
人参……………適宜
セロリ……………1/3 本
ごぼう……………少々
完熟トマト……………1個
オリーブオイル……………適宜
塩・米酢……………少々
オレガノ……………少々

[作り方]

- ①かぼちゃの皮をむき、大きめに切る。
- ②ズッキーニ、人参、いんげん、ごぼうを蒸し器に入る大きさに切る。
- ③蒸し器に固いものの順に入れ、塩をふって竹串がすっと通る程度まで蒸す。
- ④トマトは皮をむき、6等分のくし切りにし、オリーブオイル・米酢・オレガノ・塩で調味し、冷蔵庫で冷やしておく。
- ⑤ズッキーニを薄く輪切りにし、オリーブオイルで素揚げする。揚げたら塩をふり、米酢をふりかけておく。
- ⑥セロリは食べやすい大きさに切る。
- ⑦蒸しあがった野菜を食べやすい大きさに切り、冷ましてからオリーブオイルをからめる。
- ⑧蒸した野菜と冷やしておいたトマト、素揚げしたズッキーニ、セロリを彩りよく皿に盛りつける。

[ワンポイント]

夏野菜の美味しい季節になりました。生野菜が苦手な人や、たっぷり野菜をとりたい人には温野菜がおすすめです。旬の美味しさをシンプルにいただけます。

+++++

[編集後記]

梅雨が終われば初夏の爽やかな風が会津盆地を吹き抜け、太陽の恵みを浴びた農作物がすくすく育ちます。高山植物を楽しむトレッキングも本番を迎えました。この夏は会津で美味しく楽しい体験をしてみませんか。