



# 会津あかべえ通信 Vol.02



2008年10月30日発行

会津はただいま秋まっさかり！「会津あかべえ通信」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●浅草でこづゆ振る舞い&黒米プレゼント！
- 2) イベント情報●ばんげいにしえ街道新そばまつり
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●沿線そばどころ
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●はんぞう
- 5) 温泉女将からラブレター●旅籠芦名女将
- 6) 『おこしの会』がお教えする、会津をおいしく食べる技。●こづゆ

## +++++

### 1) 知っ得！話題●浅草でこづゆ振る舞い&黒米プレゼント！

【いま、会津の旬な話題をお届けします】

東山温泉の女将と会津の農家の女将たちが、10月31日に東京は浅草商店街にて地元のお宝をご案内します！500食限定で会津の郷土料理「こづゆ」の振舞いや、会津産の旬の美味しい新鮮野菜や果物の格安販売、そしていま話題の「紹紫黒米」プレゼントも！「紹紫(しょうし)黒米」は、地元の稲作名人・平塚文雄さんが大切に育てた最高級品種です。ビタミンや食物繊維が豊富で、食物繊維はなんと白米の5倍以上。お米に混ぜて炊くだけで、体に必要な栄養素を簡単に摂取できるので、健康志向のお客様にオススメです。ふるってお越しください！

場所／台東区浅草商店街(すしや通りと雷門通りの交差)

時間／10:30～15:30

## +++++

### 2) イベント情報●ばんげいにしえ街道新そばまつり

【これからイベントのイチオシ情報！】※10月20日現在

開催日／平成20年11月15日(土)・16日(日)

午前の部10:00～12:00 午後の部13:00～15:00

場 所／会津坂下町農村環境改善センター(会津坂下町)



[内容]深まる秋の紅葉と澄み切った青空の下、そばの産地ならではの「ひきたて、うちたて、ゆでたて」の新そばを味わってみませんか？会津坂下産100%のそば粉を使用し、地元のそば打ち名人達が腕を振ります。当日券は大人2500円、こども1000円。

※数に限りがありますのでお早めに。地場産品 & 農産物の展示即売会も開催します。

お問い合わせ先／会津坂下町観光物産協会 TEL0242-83-2111

[情報はこちら！]

<http://www.town.aizubange.fukushima.jp/Members/syoukoukankou/contents/guide/guideindex.html>

+++++

### 3) 会津鉄道からおすすめ情報

【会津鉄道から秋のおすすめ情報をお届けします！】



蕎屋(きょうや)の蕎麦



会津鉄道沿線の紅葉もまだまだ！

◎会津鉄道が自信を持っておすすめする「沿線蕎麦どころ」をホームページにて公開中！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=499>

◎上記「沿線紅葉みどころ」へのアクセスおすすめコースをつくりました。

新宿駅・浅草駅より<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=483#topic1>

東京駅・新白河駅より <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=483#topic2>

からお選びください。

[割引情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=457#topic1>

◎リーズナブルにゆったりと会津を周遊できる「東武フリーパス」や

下郷町の見どころを満喫できる「しもごうベルトライン号」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](http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html)

◎のんびりと揺られながら旅情緒満喫！「お座トロ展望列車」

11月16日まで毎日運行しています。

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=13>



+++++

#### 4) 会津のいいモノ★セレクション◎はんぞう

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



「はんぞう」とは主にトチの木を使った手作りで削り出したそばの練り鉢です。美しい木目と木の香りが特徴。そば以外にもパン生地を練ったりと使い途は幅広いのですが、どっしりとした安定感が使いやすい。檜枝岐村内で生産されている逸品をご紹介します。

直径1尺4寸刻みに1尺5寸まで。値段は8,400円～23,100円(手作りのため、サイズが同じでも商品の状態によって若干変わります)

販売は木工品展示販売所(南会津郡檜枝岐村字見通1136番地) TEL0241-75-2349

営業時間/8:30～17:00(会津高原尾瀬口駅から車で90分)

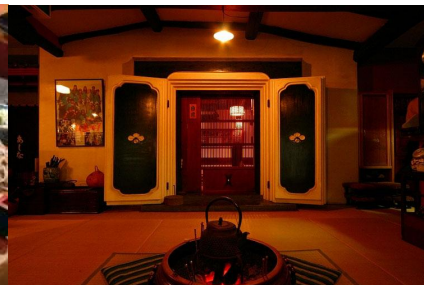
定休日/毎週火曜日※11月中旬からは土・日曜のみ営業

[関連リンク][http://www.oze-hinoemata.net/tomari/rinsan/syou\\_mokkou.htm](http://www.oze-hinoemata.net/tomari/rinsan/syou_mokkou.htm)

+++++

#### 5) 温泉女将からラブレター from 和田美千代(旅籠芦名女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



旅籠芦名は9部屋の旅館です。部屋数は多くはありませんが、従業員一同の心を込めた「会津の田舎のおもてなし」でゆったりとくつろいでいただけるお宿です。寒い冬には囲炉裏を囲んでのお食事と、源泉掛け流し100%の天然温泉で体も心もほっこり暖まる癒しの時間をぜひお楽しみ下さい。会津の良いもの、好きなものを使って紹介しているうちに、作る人の思いと守り続ける大変さや情熱にふれ、会津がますます好きになりました。みそ、醤油、山塩などの製造も受け継がれていることに驚きます。野菜もくだものも作ることだけに一生懸命。その姿に惹かれます。

「魂の入った作物だからこそ元気になれる」、会津のいい物を紹介することも旅館の仕事の一つだと心に思い手渡しをする。そこに私達の喜びがあります。

皆様の御来館を心よりお待ちしております。

[情報はこちら！]<http://www.ashina.co.jp/>

+++++

## 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…】

会津を代表する郷土料理といえばこれ！冠婚葬祭の席など、少し改まった宴席の定番です。具材や味付けなどが各家庭はもちろん会津地域でも微妙に違うのが特徴。材料は入手しやすいものばかりなので、挑戦してみたいはいかがでしょう。

### ●こづゆ



[材 料] (5人前) 里芋500g、人参(小)1本、乾燥きくらげ少々、貝柱(中)2ヶ、乾燥しいたけ(中)2枚、だし汁(かつお)カップ3、豆麩小袋1つ、醤油適量、きぬさや少々

[作り方]

- ①乾燥きくらげは前の晩から水に浸してもどし、石づきをとり1cm位の大きさに切る。
- ②貝柱は前の晩から水に浸してもどし、身をほぐしておく。※もどし汁も使うのでとっておく。
- ③乾燥しいたけは前の晩から水に浸してもどし、石づきを取り、細長<2mm位の厚さに切る。  
※もどし汁も使うのでとっておく。
- ④豆麩は30分前に水に浸してもどす。
- ⑤里芋は皮をむき、3mm厚さのいちよう切りにして、ぬめり取りの為に塩茹でしておく。人参は皮をむき、3mmの厚さのいちよう切りにする。
- ⑥だし汁を鍋にいれ、貝柱としいたけのもどし汁を加え、ほぐした貝柱を入れ加熱する。里芋、人参、しいたけを入れて一煮立ちしたらきくらげを入れ、醤油を適量加えて味を調える。
- ⑦水でもどした豆麩をかるくしぼってから入れ、一煮立ちさせる。
- ⑧こづゆ椀に盛り付け、青味として茹でたきぬさやを細切りにしたものをのせる。

●『おこしの会』では、11月中旬までフレッシュ野菜の収穫体験を実施しています。

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=407>

+++++

### [編集後記]

会津あかべ通信第2号はいかがだったでしょうか。豊作だったお米の収穫もおおむね終わり、冬の準備は着々です。これから11月中旬にかけて新そばイベントも各地でまだまだ続きます。秋の終わりの会津にもぜひぶらりとお越しください。では次号もお楽しみに！