



会津あかべえ通信 Vol.21



2009年8月15日発行

夏の陽射しの下、緑の畑では大地の栄養をたっぷり蓄えた、おいしい会津産夏野菜が収穫の手を待っています。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 ++++++

知っ得！話題●まちなか散策の歩数でポイントGET!

「喜多方まちあるきエコポイントラリー」

- 2) イベント情報●歴史絵巻の藩公行列が練り歩く『会津まつり』開催
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●会津まつりと沿線秋まつり情報
- 4) 会津のいい湯★セレクション●南会津町・古町温泉
- 5) 温泉女将からラブレター●会津野 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技
 - ジャガ芋のイタリアンオムレツ

+++++

1) 知っ得！話題●まちなか散策の歩数でポイントGET！

「喜多方まちあるきエコポイントラリー」



喜多方市では11月30日までの期間中、市内の対象観光施設・店舗を巡ってエコポイントを集める「まちあるきラリー」が開催されています。

このラリーは観光案内所で配る台紙をもってまちなかを巡り、協力店舗でマイバック・マイ箸を使ったりエコクイズに回答してポイントを集め、歩いた歩数によってもポイントが加算される、大人も子供も楽しめる「エコスタイル」なポイントラリーです。

移動手段としてレンタサイクルやベロタクシー・蔵馬車・市内循環バスぶらりん号等を利用してOK。獲得したポイントは合計数に応じて喜多方ラーメンなどの景品と交換できます。喜多方の新しい観光スタイルを体験して下さい。

◎開催期間／7月4日(土)～11月30日(月)

◎ラリー参加台紙配布場所／喜多方市観光案内所(喜多方駅・西四ツ谷・新道)

※エコポイントラリーでは万歩計を貸出中です。台紙を受取の際に申し出て下さい。

お問い合わせ先／(平日)喜多方観光協会 TEL0241-24-5200

(土・日・祝日)新道観光案内所 TEL0241-22-8247

+++++

イベント情報●歴史絵巻の藩公行列が練り歩く

会津秋の一大イベント「会津まつり」開催

【これからイベントのイチオシ情報！】

日時／平成 21 年 9 月 22 日(火)～24 日(木)

場所／鶴ヶ城ほか、会津若松市内



9 月 22 日から 24 日の 3 日間、会津若松市内及び鶴ヶ城を舞台に、会津秋の一大イベント「会津まつり」が開催されます。なかでも、23 日開催の「会津藩公行列」は、鶴ヶ城本丸を舞台にした出陣式から始まり、市内の目抜き通りを会津藩の時代衣装に身を包んだ隊列が練り歩き、殺陣や演舞が披露される一番の見どころです。歴史と文化のまち会津が華やかに賑わう秋の 3 日間をぜひお楽しみ下さい。

お問い合わせ先／会津若松観光物産協会 TEL0242-24-3000

[情報はこちら！]<http://www.aizukanko.com>

+++++

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 会津まつりと沿線秋まつり情報！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=798>

◎期間限定！会津まつりのらんしょ仮装列車運行！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=797>

◎一ノ堰盆踊りまつり「一ノ堰臨時駅」開設！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=791>

◎一ノ堰をもっと知って欲しいウォーキング開催！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=794>

◎西若松駅「秋まつり」開催！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=795>

◎にしえきこすぶれ。初開催！参加者募集！！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=796>

◎「新装トロッコ列車ラッピング」のデザイン募集！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=785>

◎マイカー&トレイン回送サービス開始！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=789>

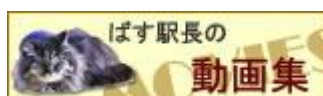
◎会津若松駅までご利用で得々「お買物券」プレゼント！

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

◎トロッコ会津浪漫風号乗車で「無料入浴券」がもらえます！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=788>

◎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>

◎駅からサイクリング新着情報！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=767>

◎「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>

◎秋の駅からハイキング&サイクリング情報！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=787>

◎「お座トロ展望列車」！

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

◎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◎南会津町・古町温泉

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】



豊富な湯は最初肌にびりっとするほど熱め

南会津町を流れる伊南川を近くに眺める「古町温泉」は、会津の温泉地の中でも比較的熱い湯が湧くことで知られています。泉質はナトリウム塩化物温泉で、地域の人々に温浴効果の高い湯として愛されてきました。南会津の素朴な風景の中に建つ入浴施設の赤岩荘は、食事処や湯上がりに身体を休める休憩室もあります。掛け流しになっている露天風呂の湯口から注がれる源泉は透明色ですが、鉄分を多く含むため湯船の湯は赤茶色をしています。温泉の他にも南会津町にはキャンプや溪流釣りなど自然の楽しみが満載！ご家族や友人グループで、夏の思い出づくりにおすすめです。

お問い合わせ先／南会津町役場伊南支所企画振興課 TEL0241-76-7715

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 山名田 久美子(会津野 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



湯けむり民宿『会津野』は、平成元年に明治初期の豪農民家を移築復元しオープンいたしました。客室は10室あり、人と人とのふれあいを大切にしたいとの思いから、あえて客室にはテレビを置いておりません。いろいろの間「ウエンデ」でゆったりとおしゃべりや囲碁、将棋、オセロなどをお楽しみ下さい。

お食事はいろいろの間にて皆様と一緒にアットホームな雰囲気の中でお召し上がりいただいております。お客様からは「昔にタイムスリップしたようだ」「なんだか懐かしい・・・」とお声も。お料理は地元下郷町でとれる旬の食材を使った郷土料理で、中でもこづゆはお客様に人気の一品です。カロリー制限のある方やアレルギーの方の対応も可能ですので、事前にお申し出いただければ幸いです。

林の中に建つ会津野は、春はウド、フキ、わらび、タラの芽が、夏はグミが大きな実をつけ、秋はアケビなど、お客様へ振舞いの際には大変喜ばれています。

当館のお風呂はすべて天然温泉の源泉かけ流しです。ただ、露天風呂は一つだけです。なので1時間ごとの交代制となっております。

皆様もまるで昔にタイムスリップしたかのような、ふるりの我が家の雰囲気を楽しみにおいでになりませんか。心からお待ちいたしております。



古民家の雰囲気を活かした宿



地元産の旬の食材を使った手料理が並ぶ

【情報はこちら！】<http://www.aizuno.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…】

●じゃが芋のイタリアンオムレツ



【材 料】(4人分)

- じゃが芋(中)……………3 個
- 卵……………5 個
- パルメザンチーズ……………大さじ 3
- オリーブオイル……………大さじ3~4
- 塩……………適宜

【作り方】

- ①じゃが芋をよく洗い、スティック状に切る。
- ②フライパンに、オリーブオイル、じゃが芋を入れ、低温でよく火を通す。
- ③じゃが芋に火が通ったら卵を溶き、塩少々とパルメザンチーズを加え、②に流し入れる。
- ④フライパンにフタをして、弱火でじっくり火を通す。焼き色がつき半分程度かたまったらいっぺんにひっくり返し、焦がさぬ程度に焼く。

【ワンポイント】

新じゃが芋が美味しい季節になりました。ホクホクとしたじゃが芋のオムレツは朝食にぴったり。ひっくり返すのが難しいと言う方は、フライパンの直径より大きな平皿をかぶせてフライパンごと返すと簡単にできます。

+++++

【編集後記】

夏真っ盛りの8月は帰省客や観光客はもちろん、地元住民にとっても夏祭りやレジャーを楽しめるわくわくのシーズンです。皆さんも自然の宝庫会津で楽しい体験をしてみませんか。