



2009年8月31日発行

日中の暑さも朝夕はずいぶん和らぎ、草むらから聞こえる虫の声に、秋の気配を感じるようになりました。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！

contents ++++++

- 1) 知っ得！話題●道の駅ばんだい「徳一の里きらり」磐梯町に OPEN!
- 2) イベント情報●秋空を彩る「会津塩川バルーンフェスティバル2009」
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●落ち鮎やな漁解禁&沿線おすすめ釣り情報！
- 4) 会津のいいモノ★セクション●漆塗りガラス器
- 5) 温泉女将からラブレター●新湯 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技  
●カボチャのにんにくソテー

+++++

## 知っ得！話題●

### 道の駅ばんだい「徳一の里きらり」磐梯町に OPEN！



8月16日磐梯町の県道猪苗代塩川線沿いに待望の「道の駅ばんだい・徳一の里きらり(愛称)」がオープンしました。

施設メインの物産館には、磐梯町産を中心に会津の農産物を販売する「ふるさと新鮮農場」や物産・土産品販売コーナー、軽食ショップがあり、レストラン「会津嶺」では、磐梯町で有機栽培された玄そば 100%のそばや、会津名物ソースカツ丼とラーメンのセットなどが味わえます。また、駐車場からは磐梯山を正面に臨む絶好のロケーションが楽しめます。

10～11月にかけて磐梯山周辺の紅葉が見頃を迎えます。ドライブの休憩地として、磐梯町のおいしいモノを楽しみながら、磐梯山を背景に記念撮影はいかがでしょう。

◎営業時間／7:00～21:00

※ふるさと新鮮農場 9:30～18:00、軽食ショップ 9:30～17:00、レストラン 11:00～19:00

お問い合わせ先／道の駅ばんだい TEL0242-74-1091

+++++

## イベント情報●

### 秋空を彩る「会津塩川バルーンフェスティバル2009」

【これからイベントのイチオシ情報！】

日時／平成21年10月17日(土)～18日(日)

場所／喜多方市塩川町「日橋川緑地公園自由広場」



会津の秋空を彩るカラフルな熱気球(バルーン)の大会が、10月17・18日の2日間喜多方市塩川町を会場に開催されます。当日は熱気球の操縦技術などを競う競技フライトのほか、一般参加者を対象にした体験搭乗や、バルーンの仕組みを知ることができる講習会などを開催。17日には飛行機アクロバット飛行の国内第一人者・室屋義秀さんによる、大会初のエアロバテックス飛行が披露され、ガスバーナーの火でバルーンを内部から光らせる「ナイトグロー」は午後6時から行われます。色とりどりのバルーンが浮かぶ、のどかな風景をぜひお楽しみください。

◎両日開催／競技フライト6:30ー、熱気球体験搭乗(抽選で各日100名)6:30ー

◎17日／エアロバテックス飛行11:30ー12:00、ナイトグロー18:00ー18:30

**【体験搭乗応募方法】**

希望日(10月17日か18日)、氏名、郵便番号・住所、電話番号、人数(大人●人・小人●人)を記入の上、往復はがきかメールで応募。

応募先／メールアドレス s\_syokou@city.kitakata.fukushima.jp

969-3592 喜多方市塩川町字岡の前241 塩川総合支所産業課内

バルーンフェスティバル実行委員会 行

※抽選により決定し、はがき、またはメールにより応募された方に直接お知らせいたします

※1回の応募は、大人3名まで、もしくは、大人2名、小人2名まで。それ以上の応募は無効とします。

お問い合わせ先／バルーンフェスティバル実行委員会(塩川総合支所産業課)

TEL0241-27-2111

+++++

**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る 落ち鮎やな漁解禁&沿線おすすめ釣り情報！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=803>

◎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>

◎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>

◎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！]

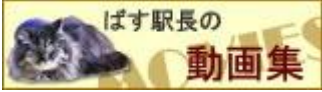
<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=786>

◎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>

◎第3回 駅deLIVE開催！クラルテ木管アンサンブルコンサート！[情報はこちら！]

<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=800>

◎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/?cat=27>

◎「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/?cat=14>



◎「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](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) 会津のいいモノ★セレクション◎漆彫刻硝子器

ガラス

【名品ぞろいの会津のいいモノをご紹介】



会津の伝統工芸品「漆器」。和の素材である「漆」独特のツヤのある赤や黒の色彩を、「洋」のガラス器に「サンドブラスト技法」で鮮やかに際立たせた『漆彫刻硝子器』は、会津若松市の〈星田工芸所〉と喜多方市の〈ガラス彫刻工房ぼぼんた〉による共同開発でうまれた、新たな会津の工芸品です。

食卓を華やかに彩る、草花をモチーフにしたモダンなデザインの器は、普段使いはもちろん、インテリアや贈り物にもおすすめ。

秋の夜長をすごすお月見は、すてきな会津の酒器で会津の名酒をぜひお楽しみ下さい。

お問い合わせ先／星田工芸所 TEL0242-22-2647

[webinfo@hoshida-kougeisyo.com](mailto:webinfo@hoshida-kougeisyo.com)

+++++

## 5) 温泉女将からラブレター from 浅沼 小夜子(新湯 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】

新湯の浅沼です。創業は明治で、歴史と信用、まごころのご奉仕がお客様に喜ばれております。中でも、南会津一と言われる自慢の露天風呂や大浴場、各部屋は大川溪流に面しており、四季の自然を十二分にお楽しみいただけます。

食事は山の幸、川の幸を私自らが仕入れから調理まで行い、すべて手作りでお客様をおもてなし致しております。予約は必要ですが、会津の郷土料理「鯉のあらい」も人気があります。

豊富な湯量と透き通ったお湯が自慢のお風呂は、すべて天然温泉の源泉かけ流しです。溪谷の対岸を会津線が走るのを目にすることもできます。

この度、女性専用の露天風呂も完成いたしました。女性のお客様には是非お試し頂きたいと思います。

また、当館では一泊 4 食の独自の宿泊プラン等」もご用意しておりますので、皆様もぜひ、大自然の溪谷美を満喫できる当館においてになりませんか。従業員一同心からお待ちいたしております。



南会津一と言われる露天風呂



四季折々の素材をいかした女将の手作り料理

【情報はこちら！】<http://www.f-onsen.com/ryokan-shinyu/>

+++++

## 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…】



8 月が過ぎ、そろそろ秋の気配が感じられるようになりました。畑の作物も実りの秋に向かってすくすくと成長しています。今回は、夏の暑さにバテぎみの身体を元気にしてくれる緑黄色野菜の王様「カボチャ」を使った簡単一品料理をご紹介します。

手作り発酵肥料で野菜を作る北会津町「会津活・活自然村」代表の高橋千鶴さんが伝授してくれます！

●完熟カボチャのにんにくソテー[作り方](2人分)

【材料】

カボチャ 1/4 個、にんにく 2-3 片、

オリーブオイル大さじ2〜3、塩・胡椒 適宜



- ①洗ってタネとワタを取ったカボチャを1cm程度の厚さに切る。
- ②フライパンにオリーブオイル、スライスしたにんにくを入れ、香りがたったらカボチャを加え全体をざっくり混ぜ、蓋をして蒸し焼きにする。
- ③カボチャに軽く焼き色がついたら、塩・胡椒で味を整えて器に盛る。

[ワンポイント]

カボチャ料理といえば甘い煮物が定番ですが、にんにくの風味がきいたシンプルな塩味も、ホクホクとしたカボチャ本来のあまみを楽しめます。お好みで粉チーズなどを振りかけてみても、コクが増しておいしいです。

++++  
[編集後記]

日中はまだまだ暑い日が続いています。水分補給など体調管理には十分気を付けて、会津の自然を楽しむアウトドアライフを満喫しましょう！