



2009年9月15日発行

会津盆地に広がる田圃では、黄金色に染まった稲穂がこうべをたれ、収穫をいまかいまかと待っています。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！

contents ++++++

知っ得！話題●『農』の風景フォトコンテスト「畑は自然の美術館」

2) イベント情報●農業の楽しさを体感する！「湯川村新米祭り」

3) 会津鉄道からおすすめ情報●収穫祭巡りと沿線収穫体験情報！

4) 会津のいい湯★セレクション●昭和温泉

5) 温泉女将からラブレター●湯野上温泉 紫泉 女将

6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技

●柿のマスカルポーネチーズソース

+++++

知っ得！話題●

『農』の風景フォトコンテスト「畑は自然の美術館」



会津坂下町では「会津坂下町内の農のある風景」をテーマにしたフォトコンテスト「畑は自然の美術館」を開催しています。「うでじまん部門」「うでだめし部門」の2部門で作品を募集。入賞者には町の特産物が、応募された方全員には粗品がプレゼントされます。爽りの秋を迎えた町内では9月上～中旬はソバが開花を迎え、10月からはリンゴや柿畑で作業風景をみかけることができます。会津坂下町の美しい

農の風景を、ぜひあなたのカメラにもおさめてみませんか？

【応募締切】平成 21 年 11 月 30 日まで※必着有効郵送または直接持参)

◎ うでじまん部門(四切プリントまたはワイド四切)1人3点まで

◎ うでだめし部門(2Lプリント)1人3点まで

※その他詳しい規定や詳細についてはお問い合わせ下さい。

お問い合わせ先／会津坂下町産業部商工観光班 TEL0242-83-5711

【情報はこちら！】<http://www.town.aizubange.fukushima.jp/index.html>

+++++

イベント情報●

農業の楽しさを体感する！「湯川村新米祭り」

【これからイベントのイチオン情報！】

日時／平成 21 年 10 月 11 日(日)午前 10 時～

場所／湯川村「ユースピアゆがわ」前広場 ※雨天時は湯川村体育館



秋の収穫を祝い、米どころ湯川村産米の美味しさを広くアピールするイベント「湯川村新米祭り」では、稲刈り作業の体験(先着 100 名)や、お米クイズ大会。10 名限定でステージに上がり、湯川産米の炊きたてごはんを食べてその美味しさを思う存分表現する「湯川米美味しさリアクション王決定戦」など楽しい催しが開かれます。その他にも湯川楽師太鼓による演舞、新米が当たる大抽選会、新鮮地場野菜と湯川村特産物の販売などなど、楽しい秋の一日を湯川村ですごしませんか？

◎ 稲刈り体験(先着 100 名)10:30～11:30

◎ お米クイズ大会 10:30～

◎ 湯川米美味しさリアクション王決定戦 11:00～

お問い合わせ先／湯川村役場産業建設課 TEL0241-27-8840

+++++

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 収穫祭巡りと沿線収穫体験情報！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=12>

◎期間限定！会津まつりのらんしよ仮装列車運行！！[情報はこちら！]

<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=797>

◎あいづコストレ初開催！参加者募集！！[情報はこちら！]

<http://www.costrain.com/>

◎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！]

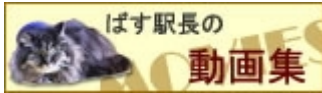
<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=786>

◎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/?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

◎ちよっとお得！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◎昭和温泉

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介】



からむし織で有名な昭和村は、豊かな自然に囲まれ四季折々の美しい風景と素朴な農村の雰囲気を楽しめる地域です。秋深まるこれからのシーズンは、280種にもなる植物が群生する高原の湿地帯「矢ノ原湿原」や玉川溪谷、野尻川の綱木溪谷など、紅葉の名所巡りがおすすめです。村営の『昭和温泉 しらかば荘』は、そんな自然探勝の疲れた身体を癒してくれる温

泉入浴宿泊施設。泉質はナトリウム-塩化物泉で、温度が幾分高め湯が豊富に掛け流しされています。宿泊はもちろん日帰りでの利用もできるので、紅葉ドライブの休憩がてら温泉入浴はいかがでしょう。

お問い合わせ先／昭和村産業建設課 TEL0241-57-2117
昭和温泉しらかば荘 TEL0241-57-2585

+++++
5) 温泉女将からラブレター from 鹿目 悦子(紫泉 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館『紫泉(しせん)』は、4代続いた旅館旭館を平成8年10月に移転・新築し、オープンいたしました。館名は刻字書家である主人の雅号「紫泉」をそのまま名付けさせていただいたものです。

おくつろぎの客室は12畳の和室を8部屋ご用意。全室玄関・トイレ付のお部屋となっております。また、車イスの方やご年輩の方にも安心して快適にお過ごしいただけるよう、全館に温泉床暖房を配し、段差5cm未満のバリアフリー

設計となっております。

お料理は山菜や川魚など下郷の自然豊かな地元の恵みをひとつひとつ、主人が丹精を込め調理。契約農家から精米したての白米をその度仕入、お出しする「会津ひとめぼれエコ米」のご飯も炊き立ての香り・味が良いと大好評いただいております。

当館自慢のお風呂はすべて天然温泉の源泉かけ流しで24時間お楽しみ頂けます。男湯、女湯が1つずつ、露天風呂も男女1つずつあり、広くて気持ちが良いと大変喜ばれています。また、館内各所には主人の作品を展示させていただいており、お客様からは、ちょっとした美術館の雰囲気を楽しめる、とのお言葉を頂戴することも。もうじき紅葉の美しい季節がまいります。皆様もぜひ当館で、おいしい料理と気持ち良いお風呂をお楽しみいただけますよう、心からお待ちいたしております。



地元の恵みをいかした手作り料理



広くゆったりした露天風呂

[情報はこちら！] <http://www10.ocn.ne.jp/~sisen/>

+++++
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…】

● 柿のマスカルポーネチーズソース

[材 料] (5~8人分)

柿……………4個

マスカルポーネチーズ…250g

卵黄……………2個分

砂糖……………60g



ラム酒……………適宜

[作り方]

- ①卵黄と砂糖を混ぜ白っぽくなるまで泡立て器で泡たてる。
- ②常温に戻しておいたマスカルポーネチーズを加えとろとろにする。
- ③ラム酒を少々加え、冷蔵庫で冷しておく。
- ④柿の皮を剥き、縦に切って皿に盛り付け、冷しておいたマスカルポーネソースをかける。

[ワンポイント]

秋の味覚「柿」に一手間加えて大人のデザートにいかがでしょう。会津名産の身不知柿(みしらずがき)を使用すると、実のトロとした食感がよりいっそう美味しさを引き立ててくれます。

+++++

[編集後記]

美味満載の秋が会津にやってきました。新米や新ソバ、地元野菜や果物など旬のおいしさをぜひ味わってみてください。