



2009年9月30日発行

秋晴れの週末には河川敷で秋の風物詩「芋煮」を行う家族連れやグループの姿をみかけ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！

c o n t e n t s ++++++

## 1) 知っ得！話題●

西会津産ミネラル野菜スイーツを味わえるカフェが OPEN!

## 2) イベント情報●

自然豊かな只見町の秋風景と新そばを楽しもう！「只見新そばまつり」

## 3) 会津鉄道からおすすめ情報●会津鉄道沿線新そば祭り情報！！

## 4) 会津のいいモノ★セレクション●赤かぼちゃ羊かん

## 5) 温泉女将からラブレター●湯野上温泉 ホテル大阪屋 女将

## 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技

●小茄子のからし漬け

+++++

## 知っ得！話題●

西会津産ミネラル野菜スイーツを味わえるカフェが OPEN!



かぼちゃのバターケーキ 450 円 「森」の雰囲気を感じさせるおちついた店内

西会津町産「ミネラル野菜」を使ったスイーツを味わえる、野菜 Cafe「鼎-カナエー」が会津若松市七日町に OPEN しました！安心安全な素材を使用し、野菜の色や形を活かした 8 種類の野菜スイーツは、お子さまや野菜が苦手な方にぜひおすすめです。その他にも旬の野菜を具材にした「鼎ピザ」や、朝もぎ野菜のフレッシュジュースもあります。からだにやさしい野菜本来のうまみとおいしさをお楽しみください。

お問い合わせ先／野菜 Cafe 鼎-カナエー TEL0242-85-6439

[情報はこちら！]<http://www.cafe-kanae.com>

+++++

## イベント情報●「只見新そばまつり」

自然豊かな只見町の秋風景と新そばを楽しもう！

【これからイベントのイチオシ情報！】

日時／平成 21 年 11 月 14 日(土)

午前の部 10:30～11:45 午後の部 13:30～14:45

場所／只見総合開発センター



奥会津の山々に囲まれた只見町でこの秋栽培収穫されたそばを使用し、打ちたての香り高い新そばを存分に味わう「只見新そばまつり」が開催されます。事前予約制で、会場では特産品の当る抽選会やそば打ち実演も行われ、お土産付きで新そば食べ放題となります。紅葉に彩られた只見の秋風景と共に、只見町の秋味を堪能してみませんか？

◎ 定員／午前・午後とも 80 席【要予約、申込先着順 10 月 23 日締切り】

◎ 大人(中学生以上)2,500 円、小人 1,500 円

ご予約・お問い合わせ先／只見新そばまつり実行委員会 TEL0241-82-5230

+++++

### 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！】

全国でも有数のそばの里「会津」。澄んだ空気と昼夜の寒暖差が大きいそば作りに適した気候から、江戸時代から「晴れの日のふるまい料理」として食されてきました。香り豊かな新そばの時期はもうすぐ！！

**会津鉄道沿線  
新そば祭り情報!!**

◎会津鉄道がおすすめする 新そば祭り情報！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=525>

◎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/?cat=22>



•[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](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◎赤かぼちゃ羊かん

【名品ぞろいの会津のいいモノをご紹介します】



濃いオレンジ色の鮮やかな外皮と甘みが強くポクポクとした食感が特徴の「赤かぼちゃ」。中でも金山町で栽培生産されてきた赤かぼちゃは良質で、奥会津金山赤カボチャ生産者協議会により伝統野菜「奥会津金山赤カボチャ」として商標登録されています。金山町特産の、この希少な野菜を使用した「赤かぼちゃ羊かん」は、なめらかな舌ざわりと素朴なやさしい甘さが特徴のお菓子です。お子さんのおやつとして、季節感を楽しむティータイムのお供にオススメです。

◎赤かぼちゃ羊かん 1個 840円

お問い合わせ先／企業組合おく愛ズ TEL0241-5

+++++

#### 5) 温泉女将からラブレター from 白石 トシ子(ホテル大阪屋 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館は山間に囲まれた大川の渓谷沿いに立ち、全客室及び露天風呂や大浴場から迫力有る渓谷美をお楽しみいただける温泉宿です。自慢の温泉は美肌や疲労回復に効果があり、各種疾病にも効果があると古くから人気があります。大浴場は男女各一つずつ、その他露天風呂一つ、貸切風呂一つがございます。

おくつろぎの客室は8畳の和室を6部屋、10畳の和室を6部屋をご用意しており、全室窓からは大川の清流が望め、刻々と移り行く四季と風情豊かな雰囲気をお楽しみいただけます。お料理は四季を通してその時季に採れる山菜やきのこ、川魚などの旬の味をお出ししており、中でも鯉のうま煮は定評です。

当館はホームページ限定のお得なプランもご用意しておりますので、こちらもぜひご利用くださいませ。



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://www.yunokami-oozakaya.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…】

秋も深まり昼夜の寒暖の差がおおきくなってきました。この時期に収穫される秋茄子は味が濃くうまみが多いのが特徴です。シンプルなお漬け物をご紹介します。



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

### ●小茄子のからし漬け[作り方]

#### 【材料】

小茄子 1kg、調味料[醤油 100cc、和からし 大さじ 8分目程度、みょうばん 少々、日本酒 少々、砂糖 少々 ※お好みで]



- ①茄子はヘタをとり、水洗いしザルにあげます。
- ②漬物容器に調味料を全部入れて混ぜ、茄子を加えて色が出るまでよく揉みます。
- ③5kgの重しをかけ、一晚漬けこみます。

[ワンポイント]

茄子の漬物を色よく仕上げるには、新鮮なものを使用し、短時間で漬け込むことがコツ。長時間漬け込みすぎると色も味もおちてしまいますので、食べきれぬ少量ずつ漬けるようにしましょう。

+++++

[編集後記]

秋晴れの空のした、会津盆地のあちこちで稲刈りやそばの収穫がおこなわれ、おいしい新米と新そばを味わえる季節になりました。秋野菜や栗、柿、キノコなど季節限定の味覚もつぎつぎに登場します。今度の週末は、会津の秋味を堪能する小旅行へ出かけてみませんか？