



2009年10月15日発行

秋も深まる10月、会津各地の観光名所では紅葉が見頃を迎えています。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 ++++++

1) 知っ得！話題●

只見町の自然をPRする「ただみ・ブナと川のミュージアム」オープン

2) イベント情報●

柳津町題材の絵画・写真・俳句を募集！「丑寅まつり記念全国コンクール」

3) 会津鉄道からおすすめ情報●沿線紅葉情報！

4) 会津のいい湯★セレクション●三島町・早戸温泉

5) 温泉女将からラブレター●湯野上温泉 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
●青豆入り米サラダ

+++++

知っ得！話題●只見町の自然をPRする
「ただみ・ブナと川のミュージアム」OPEN!



只見町の貴重なブナ林を広くPRする博物館「ただみ・ブナと川のミュージアム」が10月3日にオープンしました。館内には水槽を用いて演出した川と、水辺や山中に植生するブナの巨木を再現。只見町のブナの名所を紹介する映像シアターでは、世界に誇る只見の自然をPRしています。10～11月は紅葉が一際美しく色付く季節です。ぜひこの機会に豊かな只見の自然を体感し、学んでみませんか？

◎ 開館時間／9:00～17:00(入館 16:00 まで) 火曜定休※冬期閉鎖

大人 300 円 小・中学生 200 円

お問い合わせ先／ただみ・ブナと川のミュージアム TEL0241-72-8355

+++++

イベント情報●柳津町題材の絵画・写真・俳句を募集！

「丑寅まつり記念全国コンクール」開催

【これからイベントのイチオシ情報！】



柳津町にある福満虚空蔵尊円蔵寺は丑寅年生まれの守り本尊として広く信仰されています。町では平成21年・22年の2年間を「丑寅まつり」として様々な記念イベントを開催。多くの観光客で賑わいをみせています。

そんな柳津町を題材にした絵画・写真・俳句を全国から募集するコンクールが10月1日より開催されます。皆さんの旅の思い出や、柳津町で見つけた心に残る素敵な風景をぜひ作品にしてどんどんご応募ください。

募集期間／平成21年10月1日～平成22年9月30日

お問い合わせ先／丑寅まつり実行委員会 TEL0241-42-2346

[情報はこちら！] <http://aizu-ushitora.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！】

紅葉で赤く色づく美しい山々や溪谷沿いの車窓からの眺めの良さは会津鉄道会津線ならではの・・・。
沿線の紅葉シーズンはもうすぐ！！

**会津鉄道沿線
紅葉情報!!**



◎会津鉄道がおすすめする 沿線紅葉情報！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=443>

◎会津鉄道サポーターズクラブ会員募集中！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=438>

◎10/23 より「列車車窓・駅からのフォトコンテスト～秋バージョン」開催！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=807>

◎秋の会津へ お得な割引切符紹介！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=544>

◎11/20 さよなら現行トロッコ列車ラストラン！会津田島～喜多方間臨時運行！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=560>

◎期間限定！らくちんアシストレンタルで養鱒公園駅から観音沼へ！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=622>

◎10/30 会津の農産物販売 IN 浅草！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=501>

◎紅葉巡りにいかがですか。マイカー&トレイン回送サービス！

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

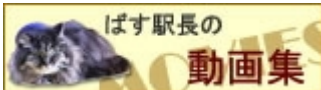
◎会津若松駅までご利用で得々「お買物券」プレゼント！

[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>

◎第4回駅でLIVE開催!Pure(ピュア)紅葉街道メイプルロード

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=524>

◎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◎早戸温泉

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】



只見川渓谷が流れる山間の風光明媚な三島町。昔から良質な桐材の産地として全国にその名を知られ、山ぶどうの皮やマタタビの蔓を材料に作り出される伝統的工芸品の「奥會津編み組細工」をはじめ、モノ作りが盛んな町として有名です。

早戸温泉は、昔からお湯の良さに定評があり、湯治場として多くの人に利用されてきた只見川の川岸に湧く温泉です。泉質はナトリウム-塩化物泉で、日帰り温泉入浴施設『つるの湯』では、源泉が豊富に掛け流しされており、露天風呂からは只見川の四季折々の雄大な眺めを楽しむ事ができます。秋の紅葉はもちろん、真っ白な雪を眺めながらの温泉もまた風流なものです。三島町を訪れた際にはぜひ早戸温泉で名湯につきながら、美しい只見渓谷の眺めで心も体も癒してみませんか？

お問い合わせ先／三島町観光協会 TEL0241-48-5000
つるの湯 TEL0241-52-3324

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 小貫 妙子(えびす屋 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館は会津湯野上温泉駅より徒歩3分のところにある、自家製野菜や自家製味噌を使った郷土料理が自慢の温泉宿です。

景色を眺めながら透き通った天然温泉の湯を楽しむ露天風呂はまた格別です。当館の露天風呂は湯野上温泉では、まだ、露天風呂がなかった頃に作ったもので、私たちの想いもひとしおです。客室は和室12部屋。トイレ、洗面所付きが8部屋あります。

お料理は主人が自ら採ってくる四季折々の珍しい山菜や、近くの川で取れる川魚、自家栽培の野菜を使った手作りの料理などが宿の魅力のひとつになっています。なかでも、毎年自家栽培の大根を、雪の降る前に土に埋め(むろ)保存し1月

の大寒に掘り出し、皮を剥き・湯がき・干した「凍み大根」は絶品とこれを目当てに毎年いらっしゃるお客様も少なくありません。自家栽培のまいたけも味・香り・歯ごたえが天然まいたけと全く変わらず、収穫時期にはたつぷりと揚げ物・煮物に使用しお客様より喜ばれています。自家製味噌は、あまりにもおいしかったので譲ってとお願いされることもあり、いつもうれしく思っております。

皆様もぜひ当館の自慢の料理と温泉に浸かりにいらっしやいませんか。心から皆さまのお越しをお待ちしております。



季節の食材と自家栽培野菜のお膳



露天風呂(男女各1)の他、家族風呂もあり

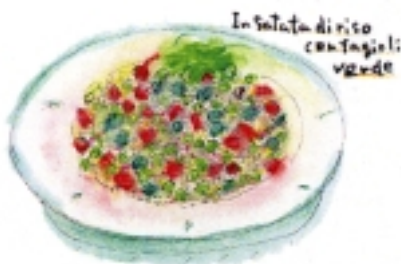
+++++

6)『おこしの会』がお教えする、会津を美味しく食べる技。

【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…】

●青豆入り米サラダ

[材 料](4人分)



- 青まめ……………20g
- 米……………1 カップ
- ミニトマト……………10 個
- きゅうり……………1/2本
- 玉ねぎ……………1/4個
- ツナ缶……………小1個
- オリーブオイル……………大さじ2
- 米酢……………大さじ1
- 塩……………少々

[作り方]

- ①青豆は一晩水に浸したものを、塩少々加えた水から煮込み、柔らかくなったらザルにあげて水気をきっておく。
- ②沸騰した湯に塩1%弱を加え、米をゆでる。
- ③玉ねぎはみじん切りにし、水にさらす。
- ④きゅうり、ミニトマトは小さくサイコロ状に切る。
- ⑤米がゆであがったら、ざるにとりさます。オリーブオイルを全体にかけ、さめたら他の材料と米酢を加えよくかきまぜる。

[ワンポイント]

新米が収穫される時期になりました。炊きたてごはんはもちろんですが、たまにはちょっと変わったお料理で、お米のおいしさを味わってみてはいかがでしょうか。

+++++

[編集後記]

朝夕の気温差がだんだんと大きくなり、急な冷え込みに体調をくずしてしまいがちです。秋の食卓には体を内側から温めてくれる根菜類やショウガなどを上手にとりいれて、風邪など吹き飛ばしてしまいましょう。元気いっぱい笑顔に出会う会津路巡りをぜひお楽しみください。