



2009年10月31日発行

会津の野山もすっかり紅葉に彩られ、猪苗代湖では早々に冬の使者白鳥が飛来し、羽を休めています。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 ++++++

- 1) 知っ得！話題●会津若松市内をらくらく観光！
西若松駅で電動アシスト自転車レンタル中！！
- 2) イベント情報●
晩秋の喜多方を歩く「秋の喜多方2009長床ウォーク」開催！
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●南郷トマト Dressing
- 5) 温泉女将からラブレター●湯野上温泉 塔泉閣 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
●きのこのリゾート

+++++

知っ得！話題●楽チンアシストで市内観光！
西若松駅で電動アシスト自転車レンタル中！！

会津若松市内を観光するなら、電動アシスト自転車を利用してみませんか？一方通行の多い城下町や、ちょっとした上り坂も電動アシスト自転車なら、ラクラクすいすい移動できて行動範囲も広がります。前日までにお電話で簡単予約。24 インチ自転車が3台、26 インチ自転車が7台の計10台が西若松駅で、1台 1,500 円（保険料を含む）で午前9時から午後4時半までご利用いただけます。

電動アシスト自転車で会津のまちなか観光をぜひお楽しみください。

貸出時に身分を証明出来るもの（免許証・保険証・学生証等）が必要になります。



お問い合わせ先／会津鉄道株式会社

自転車予約 TEL0242-28-5886

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/tama/P769.pdf>

+++++

イベント情報●晩秋の喜多方を歩く
「秋の喜多方2009長床ウォーク」開催！



【これからイベントのイチオシ情報！】

開催日／平成 21 年 11 月 21 日（土）

開会式会場／JR喜多方駅前広場 ※受付午前 9 時 30 分～10 時 30 分まで

蔵のまち喜多方の歴史ある風景と、晩秋の自然を楽しみながら歩くウォーク大会が開催されます。コースは JR喜多方駅前広場を出発し、新宮熊野神社の神木・

大イチョウの鮮やかな黄色に彩られた「長床」を拝観して慶徳ふれあい館までを歩く約8km。参加者全員には記念品(特製ピンバッジ、コース図)が配られるほか、ゴール後には豚汁の振る舞いやお楽しみ抽選会が開かれ、直売ブースで地元特産品や農産物が販売されます。この機会にぜひ、秋色に染まる喜多方を見て、歩いて、味わって体験してみませんか。

申込締切/平成 21 年 11 月 17 日(火)

参加費/一般 500 円、中学生以下 300 円

お問い合わせ先/秋の喜多方 2009 長床ウオーク実行委員会

福島民友新聞社事業局 TEL024-523-1334

[情報はこちら!]<http://www.minyu-net.com/event/nagatoko/index.html>

+++++

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 最近出来た沿線お食事処情報!

[情報はこちら!]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=418>

◎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>

◎11/30まで「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>

◎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>

会津鉄道オリジナルグッズ
2010年カレンダー
好評販売中!!

ばす駅長卓上カレンダー [P021]

価格 1,000 円 (税込)

2009年9月
～
2010年12月



◎会津鉄道オリジナルグッズばすの店
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/shop2/>

◎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>

◎「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) 会津のいいモノ★セレクション◎ 南郷トマトドレッシング

【名品ぞろいの会津のいいモノをご紹介します】



南会津町南郷の名産品「南郷トマト」は、甘味と酸味のバランスが良くしっかりとしまった肉質が特徴で、地元では完熟の生トマトサラダにマヨネーズをかけて味わうのが定番になっています。そんな地元の味覚をヒントにして、この秋、味わい深い南郷トマトをたっぷり使用した「南郷トマトドレッシング」が新登場しました！お子さんも大好きなマヨネーズ風味で、ジャガイモやニンジンなどの温野菜にも、レタスやキャベツのグリーンサラダにもぴったりです。見た目も華やかになりトマトの栄養もとれるお得なドレッシングで、野菜をたっぷり召し上がってみませんか？

お問い合わせ先／南会津物産 TEL0241-73-2121

[情報はこちら！] <http://www.minami-aizu.com/bussan/>

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 広瀬 行子(塔泉閣 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



大川の清流が大きく弧を描いた絶景の地に当館はあり、今から15年前に床暖房やフローリング張り畳、和式ベッドなどと機能的にリニューアルさせていただきました。客室数5室のこじんまりとした小さな宿で、さながらイメージ的にはペンション風宿屋と言ったところでしょうか。そのため、個人のおお客様へのきめ細やかなサービスを心がけることができ、落ち着いた時間のある時間のなかで存分におくつろぎいただけます。

温泉は露天風呂と内風呂が男女各1ずつあり、中でも源泉 100%の露天風呂は 24 時間いつでも入浴でき、なおかつ大川沿いの景色がよく見えるとお客様にも大変好評をいただいています。

お料理は、清流の川魚アユ・イワナ・ニジマスや山菜のおもてなし、錦絵映す溪谷の秋の風味きのこ料理など 100%手作り料理で、安心してお召し上がりいただけます。客室以外にご用意いたしました 5 部屋のお食事処で、温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちにご提供させていただきます。

私どもは出来るだけお客様のご要望を取り入れられるように心がけており、融通のきくサービスが提供出来ると自負しています。皆様も会津にお越しの際はぜひ当館をご利用くださいませ。



+++++

6) 『おこしの会』がお教える、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ます…】

●きのこのリゾット

[材 料](4人分)



- きのこ※好みで 2〜3 種類…150g〜200g
- 米……………1.5 カップ
- パセリ……………少々
- オリーブオイル……………大さじ3
- 塩……………少々
- お湯……………適宜

[作り方]

①お湯を沸かしておく。きのこは石突き部分を取り、1cm 角程度に切っておく。

- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、きのこを炒める。
- ③全体にオリーブオイルがからむようざっと炒めたら、塩少々を加え、米を洗わずに加える。
- ④全体を混ぜ合わせるよう炒めたら、お湯を玉杓子に一杯注ぎ入れて木杓子で炒め、水分が全部米に含まれそうになったらさらに湯を一杯加える。
- ⑤米がアルデンテに煮えるまで約 20 分間、湯を加えながら炒める。
- ⑥トロみがつく程度に水分がとんだら塩で味をととのえ、パセリのみじん切りを散らして盛りつける。

[ワンポイント]

きのこは 2-3 種類を使用するのがポイント、美味しいダシがお米に含まれてとても風味豊かなリゾットにしあがります。お好みで粉チーズをふっても、コクのある味わいが楽しめます。

+++++

[編集後記]

秋晴れの週末、紅葉に彩られた会津路はドライブやウオーキングを楽しむ人々で賑わっています。新そばなど美味しい味覚もそろいました。温泉や地元の味を楽しみながら、会津で穏やかな休日をお楽しみください。