



2009年11月30日発行

11月も下旬を過ぎると、鶴ヶ城や御薬園などの観光庭園や一般家庭の庭でも、積雪による樹木の枝折れを防ぐ作業「雪つり」が施され、冬を迎える装いとなりました。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 ++++++

- 知っ得！話題●会津名物ソースカツ丼のライスバーガーが登場！
- 2) イベント情報●会津坂下町の一年を占う奇祭・初市大俵引き開催！
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●ネットショッピングも出来る沿線菓子店情報！
- 4) 会津のいいもの★セレクション●花豆羊羹「木の花姫」
- 5) 温泉女将からラブレター●湯野上温泉 扇屋女将
- 6) 会津のお母さんたちがお教える、かんたん米粉レシピ●米っこピザ

+++++

知っ得！話題●

会津名物ソースカツ丼のライスバーガーが登場！



会津名物ソースカツ丼が、手軽に味わえるライスバーガーになりました！

会津坂下産の新米を炊き上げて表面を焼いたライスプレートに、注文を受けてから揚げるアツアツの会津産豚肉のカツと、シャキッとした会津美里産キャベツを挟んだ『本丸バーガー』は、ジューシーなオリジナルレシピの特製ソースがたっぷりからんで、ボリュームも満点。冬の鶴ヶ城公園内をぐるっと観光すれば、ちょうど小腹も空いて来ます。ぜひ地元食材を使った味自慢の『本丸バーガー』を

味わってみませんか？

お問い合わせ先／本丸茶屋 TEL0242-26-2139

+++++

イベント情報●

会津坂下町の一年を占う奇祭・初市大俵引き開催！



【これからイベントのイチオシ情報！】

開催日／平成 22年1月14日(木)  
会場／会津坂下町役場前 大俵引き:午後 2 時～ 福豆俵まき:午後 3 時～

昭和の名歌手・春日八郎氏ゆかりの会津坂下町では、毎年1月14日に初市が開かれ、町伝統の奇

祭・大俵引きが行われます。約400年の歴史を持つこの豪快な祭りは、勇壮な下帯姿の男衆が東西に分かれて重さ約5トンの大俵を引き合い、三本勝負で東が勝てば「商売繁盛」で米の値が上がり、西が勝てば「豊作」になるといわれています。この他にも、鏡割りや福餅つき、福を招く365個の福豆俵まきなど楽しいイベントが行われ多くの人で賑わいます。一年の運試しにぜひ皆さんも参加してみませんか？

◎引き子募集…申込み期間 12月1日～12月25日(先着120名)

お問い合わせ先／会津坂下町観光物産協会 TEL0242-83-2111

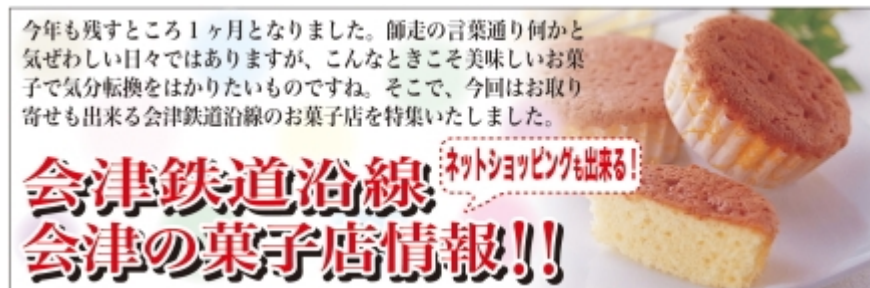
[情報はこちら！]

<http://www.town.aizubange.fukushima.jp/Members/syoukoukankou/contents/guide/guideindex.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！】



今年も残すところ1ヶ月となりました。師走の言葉通り何かと気ぜわしい日々ではありますが、こんなときこそ美味しいお菓子で気分転換をはかりたいものですね。そこで、今回はお取り寄せも出来る会津鉄道沿線のお菓子店の特集いたしました。

**会津鉄道沿線** ネットショッピングも出来る！  
**会津の菓子店情報!!**

◎会津鉄道がおすすめする ネットショッピングも出来る沿線菓子店情報！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=432>

◎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>

◎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>

◎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>



**会津鉄道オリジナルグッズ**  
**ばす駅長 ボールペン**  
**好評販売中!!**

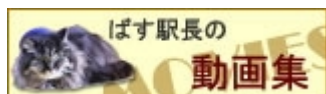
ばす駅長ボールペン [P018]  
価格1本500円(税込)

ちょっとしたプレゼントに最適!!

◎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>



ばす駅長の  
**動画集**

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=779>

◎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◎花豆羊羹「木の花姫」



【名品ぞろいの会津のいいモノをご紹介します】

北塩原村名産の花豆は、別名『花嫁ささげ』とも呼ばれ、大粒の白色と赤色の豆ができることから、昔から縁起の良い豆としてお祝事には煮豆などで食されてきました。この秋、花嫁ささげと大塩裏磐梯温泉から手作業で採取される会津山塩を使用した和スイーツが新登場！

さらっとした口当たりとほどよい甘さが、日本茶の風味を引き立てます。年末に向けた忙しさの中でもちょっと一息、和みのティータイムをすごしませんか？

お問い合わせ先／会津皆鶴姫ふるさと館  
TEL0242-29-3722

+++++

#### 5) 温泉女将からラブレター from 星乃婦(扇屋 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館は築180年の湯野上温泉の中でも本当に古い建物で、時代の大きな流れを感じさせる不思議な空間を提供する源泉かけ流しの囲炉裏の宿です。

昨年、茅葺屋根から瓦風の屋根に変わりましたが、お客様からは相変わらず、歴史を物語る「温故知新」のお宿だねと大変喜ばれています。

そんな当館のお風呂は天然温泉100%のかけ流しで、男女一つずつの内湯と外に足湯を設けています。

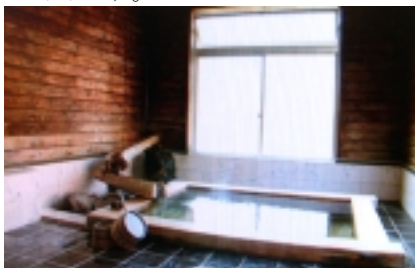
お料理はできるだけ既製品を使いたくない、という私の思いから手間は掛かりますが、わらびやウドなどを1年分塩漬けしておき、旬の素材の天ぷらや、囲炉裏でじっくり焼き上げたアユの塩焼きなどと共手作り料理を心掛けています。また、9月から3月頃にかけては、囲炉裏の火を使って調理する、里芋、大根、

糸コン、白菜、豚肉、ネギ、ナメコ、モタシなどが入った自慢の芋鍋を、隣の広間にある



囲炉裏テーブルで召し上がっていただいております。お客様からはご好評をいただき夏もやって欲しいといわれることも少なくないですよ。

お客様の心の「ふる里」になれますよう本当のやすらぎとくつろぎをご提供させていただきます。ぜひ、皆様も民具やアンティークな空間を楽しみながら囲炉裏を囲んでゆうげのひとつきを過ごしてみませんか。心からお待ちしております。



+++++

## 6) 会津のお母さんたちがお教えする、かんたん米粉レシピ。

【国内生産のお米からできる「米粉」をつかった気軽に美味しいレシピをご紹介します！】

### ◎米粉の5つの特徴

- ・米粉はグルテンを含まないので、小麦アレルギーの方向けのメニューづくりに。
- ・精白米にはアミノ酸が小麦の1.7倍多く含まれています。
- ・天ぷらの衣に使うとカラッと揚がり、油を吸いにくいのでカロリーも抑えられます。
- ・お菓子の生地をつくるときにかき混ぜすぎても、ふっくら仕上がります。
- ・水で溶くだけでとろみがつくので、ホワイトソースならバターで炒めなくてもOK。

### ●米っこピザ

[材 料](直径約24cm1枚分)

米粉…2 カップ



塩…小さじ 1/2  
砂糖…小さじ 1/2  
菜種油…大さじ 1  
ドライイースト…大さじ 1  
ぬるま湯…1 カップ半  
〈上のにせる具〉  
トマト…2 個 ゆで卵…2 個  
チーズ…100～120g  
ピザソース…80g程度

[作り方]

①ドライイーストとぬるま湯と砂糖をあわせてかき混ぜ、20 分置いておく。

※泡が膨らんでくる。

②①の中に米粉、塩、菜種油を入れて混ぜ合わせ、丸めて布巾をかぶせて 20 分位置く。

③②の生地を丸くのばしてからフライパンで、蓋をして両面を軽く焼く。※焼かずに直接オープンに入れてもよい。

④生地の上にピザソース、トマト、チーズ、ゆで卵、ピーマンなど好みの具をのせてオープンでチーズがとろけるまで焼く。

[ワンポイント]

上のにせる具はお好みのものを、クリスマスパーティー向けに星型に抜いたチーズや

ハムなどをトッピングしたり。チョコレートソースにスライスしたバナナやリンゴをのせて、デザートピザにしても美味しいです。

+++++

## [編集後記]

朝晩の冷え込みが冬の準備を急がせるこの時期、畑では今年最後のフルーツ、リンゴの収穫が行われています。サンフジや千秋、王林など品種もいろいろ。会津の大地に育ち太陽の光をいっぱい浴びたおいしさをぜひ味わってください。