



2009年12月15日発行

師走に入ると商店街の街路樹や店先にはクリスマスのイルミネーションが灯されて、夜の街を華やかに彩っています。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●奥会津博物館の山王茶屋で古民家レストラン OPEN
- 2) イベント情報●伝統行事「サイの神」を体験！「雪と火のまつり」開催
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●初市&新春特選イベント情報！
- 4) 会津のいい湯★セレクション●志田浜温泉
- 5) 温泉女将からラブレター●湯野上温泉 すずき屋女将
- 6) 会津のお母さんたちがお教える、かんたん米粉レシピ  
●シフォンケーキ

+++++

## 知っ得！話題●

### 奥会津博物館の山王茶屋で古民家レストラン OPEN



会津鉄道が併走する国道121号線、会津若松市と栃木県の日光市を結ぶ下野街道は、交通の要所として古くから多くの人々が行き交いました。現在の県境にある山王峠には、茶屋本陣「山王茶屋」が設けられ、休息や宿泊場として峠を越える行商人や伝馬・旅人はもちろんのこと、参勤交代にも利用されていました。武士専用の「乗り込み玄関」や書院造りの座敷が設けられ

た山王茶屋は、地域の貴重な文化財の一つです。

保存のため奥会津博物館の敷地内に移築復元されていた建物を使い、今年11月に古民家レストランがオープンしました。古民家の並ぶ雪景色を眺めながら地元の食を味わい、往時の旅の姿に思いを馳せてみてはいかがでしょうか。



地元産そば粉使用の天ぷらそば(左)と、古式蒸し釜でご飯を炊き上げた会津地鶏定食(右)

お問い合わせ先／山王茶屋 TEL0241-66-3888

奥会津博物館 TEL0241-66-3077

[情報はこちら！]<http://www.okuaizu-m.jp/>

+++++

## イベント情報●

### 伝統行事「サイの神」を体験！「雪と火のまつり」開催

【これからイベントのイチオシ情報！】

開催日／平成 22 年 2 月 13 日(土)

会場／三島町町民運動場



只見川沿いの山間部に位置する三島町は、風光明媚な自然と手仕事の町として広く知られ、なかでもマタビやヤマブドウを使った編み組み細工は国の伝統工芸品に指定されています。

雪の多い会津地域ならではの冬を楽しむイベントとして、三島町では「雪と火のまつり」が開催されます。雪上綱引きなどのイベントの他、会津地方の伝統行事「だんごさし」や、五穀豊穰や家内安全を祈願して行われる「サイの神」も体験できます。昼は雪遊びや郷土料理などの地場産品を、夜は雪原を彩る花火と夜空を焦がす火柱のダイナミックな風景をぜひお楽しみ下さい。

お問い合わせ先／三島町観光協会 TEL0241-48-5000

[情報はこちら！] <http://www.mishima-kankou.net/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！】

**初市&新春特選  
イベント情報!!**

会津地方では、年の初めに市が立つ地域が多く、会津若松市の十日市、喜多方市の小田付市、小荒井市などはその代表。これを初市といっているが、かつてこの地方で行われていた六畜市のなかの年の初めに行われていた市だけが残ったものといわれており、今でも多くの人たちが遠方から訪れ賑わいを見せる。

◎会津鉄道がおすすめする 初市&新春特選イベント情報！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=176>

◎ブリティッシュヒルズランチツアー1/24開催！参加者募集中！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=801>

◎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레인回送サービス！

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

**会津鉄道猫駅長「ばす」  
CDデビュー!!  
12/20日発売開始!**

「ばすのウタ」シングルCD1枚 1,000円(税込)

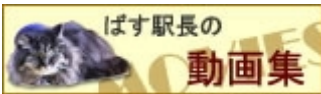
■福島県内 TSUTAYA 各店 ■ばすのみせ ■戸ノ牧温泉駅でお求めいただけます。



◎ばす駅長CDデビュー！12/20発売記念ライブ開催！！  
[情報はこちら] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=764>

◎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>

◎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) 会津のいい湯★セレクション◎志田浜温泉**

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介】



福島県のほぼ中央に位置する猪苗代湖は、空を映す湖面の美しさから「天鏡湖」の別称をもつ湖です。湖畔の北側を通る 49 号線沿いにある志田浜は、湖面の向こうに磐梯山を眺めることができる絶景ポイントの一つで、冬は白鳥やカモなど多くの渡り鳥が湖面に羽を休める風景を楽しむことができます。

猪苗代湖の北岸にある志田浜にある「志田浜温泉」は、2008 年に掘削湧出し

たばかりの新しい温泉です。泉質はアルカリ性単純温泉。日帰り入浴・宿泊施設の保養センター「レークサイド磐光」では、大浴場から猪苗代湖が目前に広がる大パノラマを楽しめます。猪苗代地域のウインターレジャーを楽しむ拠点として、ドライブの疲れを癒す休憩スポットとしてぜひ訪れてみませんか？

お問い合わせ先／レークサイド磐光 TEL0242-66-2711

+++++

## 5) 温泉女将からラブレター from 星 正子(すずき屋 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館は湯野上温泉の中でも一番初めの温泉民宿としてスタートし、古くからお客様に愛されてきました。40人程度がご宿泊できるなど規模も湯野上の民宿の中ではトップと位置付けられています。

館内はすべて温泉床暖房になっているため、冬でも寒くないとお客様に喜ばれています。

温泉は源泉かけ流しの天然温泉100%で、美しい白壁に自然石を配した庄屋づくりの「庄屋風呂」と、色とりどりの魚が泳ぐ様子を眺めながらご入浴できる「竜宮風呂」。屋上にあり、眺めが良くて誰にも気兼ねなく楽しめる「天上露天風呂」の3つがあります。この他にも会津ではとても珍しい屋内の砂風呂もありまして大変喜ばれています。

お料理は地アユや岩魚、会津産の馬さしなどを使った郷土料理が中心で、広間にある囲炉裏で焼いたしんごろうや焼き魚も好評です。お客様に心から満足してもらい、笑顔で帰っていただけるよう常に心がけています。

なお、当民宿では只今、ご宿泊の際にホームページをプリントアウトして持参いただいたお客様に飲み物をお一人一本サービスさせていただいています。こちらも、ぜひ、ご利用下さいませ。

皆様もぜひ湯野上温泉一の歴史を誇る当民宿で癒しの時間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時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。

### ●シフォンケーキ

[材 料](1台分)



- 米粉…60g
- 砂糖…60g
- 牛乳…45ml
- 卵黄…3 個分
- 卵白…3 個分
- レモン汁…小さじ 1
- じゅうねん油…大きじ 3
- 塩…少々

[作り方]

- ①卵黄をボールにいれてほぐし、砂糖の1/3量とじゅうねん油、牛乳、米粉の順で加え、その都度混ぜる。
- ②別のボールに卵白、塩、レモン汁をくわえて、ハンドミキサーでしっかり角が立つまでよく泡立て、残りの砂糖を2回に分けて加え、固いメレンゲを作る。

- ③②のメレンゲに①を加えて泡を消さないように混ぜる。
- ④型に流し、170℃に予熱したオーブンで約 30～40 分焼く。

[ワンポイント]

焼き上がったケーキを冷ます時に、空き瓶の口に刺すようにして型ごとひっくり返しておくと、萎んでしまう割合が少なくなります。十分冷めてからお好みにデコレーションしてみるのもいいですね。

++++  
[編集後記]

クリスマスまであとわずか、家族や友人とホームパーティーを行う予定の人も多いのでは？せっかくなら簡単な手作り料理やデザートを添えてみるのもいいですね。お料理が苦手な方はディスプレイで雰囲気を出すなどすれば、話題も広がってより一層楽しい時間をすごせそうです。