



2009年12月31日発行

2009年最後のあかべえ通信をお届けします。来る2010年も皆様にとって良い一年となりますよう、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●ご当地ラーメンを食べて豪華ペア宿泊券を当てよう！
- 2) イベント情報●  
巨大雪像ステージを華やかに彩る「只見ふるさとの雪まつり」開催
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●歳の神&雪ウオーク情報！
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●ハニースキンクリーム「咲乃」
- 5) 温泉女将からラブレター●湯野上温泉 すずぎ屋女将
- 6) メニュー紹介！かんたん米粉レシピ●米っこニョッキイタリアン

+++++

## 知っ得！話題●

### ご当地ラーメンを食べて豪華ペア宿泊券を当てよう！

開催期間／平成 21 年 10 月 31 日(土)～平成 22 年 2 月 14 日(日)

良雪に恵まれた会津では、ウインタースポーツや雪景色を眺めながらの温泉など、ただいま冬の楽しみ真っ盛り。

この冬、喜多方市・西会津町・北塩原村・山形県米沢市の 4 市町村エリアで人気急上昇の「ご当地ラーメン」を味わいながらスタンプを集める、『食べくらべご当地ラーメン対決！』を開催！専用カードに 3 つ以上スタンプを集め応募すると抽選で豪華宿泊券が当たります。

ラーメン好きなら一度は味わいたい、太ちぢれ麺にコクのあるしょうゆ味スープがからむ「喜多方ラーメン」や、野菜の旨みがぎゅっと詰まった濃厚味噌味の「西会津ラーメン」。深みのある塩味スープがくせになる「北塩原ラーメン」、細ちぢれ麺にあっさりしょうゆ味の「米沢ラーメン」合計 91 店舗が参加するスタンプラリー。あなたの“ベストオブ一杯”を発見してください。



お問い合わせ先／西会津地域観光資源再発掘プログラム事業実行委員会

TEL050-3358-0960

[情報はこちら！]

[http://www.urabandai-inf.com/event/index\\_syosai.php?id=56](http://www.urabandai-inf.com/event/index_syosai.php?id=56)

[情報はこちら！]

<http://yonezawa.info/m/?p=log&l=158260>

+++++

## イベント情報●巨大雪像ステージを華やかに彩る 「只見ふるさとの雪まつり」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)・14 日(日)

会場／JR 只見駅前広場（福島県南会津郡只見町）



会津でも指折りの豪雪地域として知られる只見町で、雪に遊び冬を楽しむイベント「只見ふるさとの雪まつり」が開催されます。今年のテーマは「冬の彩り ホットな心でおもてなし」。只見町要害山に城跡が残る、難攻不落とうたわれた中世の山城、山内氏勝の「水久保城」をイメージした大雪像特設ステージで、地元伝統芸能やゲーム、コンサートなど楽しいイベントが繰り上げられる 2 日間です。

まつり最大の見どころは、雪灯籠の灯りと色鮮やかなライトアップで華やかさを増した、夜 8 時からの「祈願花火大会」。その他、味自慢 & 技自慢の物産・民芸品の販売も行われます。あたたかな心がこもった奥会津の雪まつりにぜひ出掛けてみませんか。

お問い合わせ先／只見ふるさとの雪まつり実行委員会 TEL0241-82-5240

[情報はこちら！] <http://www.tadami.gr.jp/kankou/yukimaturi-top.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！】

**会津鉄道沿線  
歳の神情報!!**

全国的には、「どんど焼き」と言われていますが、会津では「歳の神・サイノカミ」と呼ばれる旧暦の大晦日の行事です。一年の豊作、無病息災、家内安全を祈って行われ、かつては黒い灰を顔などに他人から塗られると、厄除けになるとされていました。13日・14日・15日・16日に実施することが会津地方では多いのです。

赤石高原駅そばの歳の神

◎会津鉄道がおすすめする 歳の神&雪ウォーク情報！

[情報はこちら!] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=180>

◎ブリティッシュルズランチツアー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>

**会津鉄道猫駅長「ばす」**  
**CDデビュー!!!**  
**大好評!! 発売中!!!**  
**「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！12/20CD発売記念ライブ開催！！

[ライブの様子はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=30>

◎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) 会津のいいモノ★セレクション◎

##### ハニースキンクリーム「咲乃(sakino)」

【名品ぞろいの会津のいいモノをご紹介します】



野山に咲いた花から働き者のミツバチたちが集めた、会津の養蜂家自慢の良質なハチミツを原料にした「ハチミツ酵母発酵エキス」と深層水(ミネラル水)をベースにした『ハニースキンクリーム「咲乃」』(3150円税込)。保湿性にすぐれたロイヤルゼリーとプロポリスも加わった、しっとりした使い心地が幅広い年齢層に人気です。肌の弱い人や乾燥トラブルにお悩みの方にもおすすめ。化学添加物を一切使用しない、天然のちからをぜひ試してみませんか。

お問い合わせ先／(株)咲乃 TEL0242-36-7020(会津若松市材木町)

## 5) 温泉女将からラブレター from 渡部 富子(つるや旅館 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館は昭和40年代の創業です。以来約40年間、立派な設備はありませんが「わがままの言える小さな宿」としてお客様に愛されてきました。客室はあまり広くありませんが、和室が8室あり落ち着いた雰囲気が喜ばれています。温泉を楽しめる浴室は施設の割には大きめで、いつでも入浴ができる源泉かけ流しの100%天然温泉の内風呂が男女各1ございます。

多くのお客様にご好評いただいているお食事は、東京で洋食の修業をしてきた主人の作る和洋折衷のお膳。キノコ料理や日替わりのお肉料理などが大変喜ばれています。季節によって変わりますが、ニジマスのムニエルや鶏肉のクリーム煮、福島県内産の牛肉をステーキでお出ししたり、時にはビーフシチューなども。料理に関してはとにかく、出来るだけ地元の食材を使い、出来がけ、作りがけをお出しすることを心掛けています。また、囲炉裏で焼いた岩魚やアユの塩焼きも多くのお客様に喜んでいただいております。

とにかく主人も私もお客様とお話しするのが大好きで、「きさくで、語り合える楽しい旅館だね」とお客様からお声がけをいただきます。古郷に里帰りするような感覚で、気軽に当館をご利用いただければうれしいですね。あたたかで家族的なおもてなしをさせていただきますので、皆様もぜひ、当館をご利用下さいませ。心からお待ちしております。



[情報はこちら！]

<http://www.fukushimaryokan.com/dpunf/minamiaizu/yunokamionsen/tsuruya/>

## 6) メニュー紹介！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。

### ●米っこニョッキイタリアン

[材 料] (4人分)

〈ニョッキ〉

- 米粉…1/2カップ
- ジャガイモ…2〜3個
- 粉チーズ…大さじ2
- 卵黄…1個分
- 塩…ひとつまみ



マーガリン…大さじ2

〈スープ〉

トマト…2〜3個

トマト缶詰…1缶

コンソメ固形…2〜3個

白ワイン…1/2カップ

米粉水溶き…大さじ4

[作り方]

- ①ジャガイモは茹でてつぶし、米粉、卵黄、粉チーズ、塩を入れてなめらかになるまで練り、親指大の棒状にする。
- ②長さ2cm位に切ってからフォークの上で転がして筋目をつける。
- ③塩を入れた湯で茹で、浮いてきたらザルに取り水気を切ってマーガリンをざっくりとまぜておく。
- ④トマトは乱切りし、ミキサーにかける。コンソメを入れて火にかけ、沸騰したらアクをすくい取り、白ワインを入れて5〜6分煮つめて水溶き米粉を入れてとろみをつける。
- ⑤④にニョッキを入れてひと煮立ちしたら出来上がり。きざんだバジルやパセリを散らしていただく。

[ワンポイント]

ジャガイモと一緒にいただくと、不足するビタミン B1 が摂取できます。お好みでクリームソースや、とろけるチーズをたっぷりとかからめて味わうのもおすすめです。

+++++

[編集後記]

2010 年は寅年。皆様が新たな目標や夢にむかって力強く歩みだす年となりますよう。これからも「あかべえ通信」をよろしくお願ひ致します。