



2010年1月15日発行

新年あけましておめでとうございます。本年は寅年、皆様にとって元気で楽しい年となりますよう、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！

contents ++++++

1) 知っ得！話題●この冬、鶴ヶ城に甲冑姿のサムライが出陣！

2) イベント情報●

からむし織体験や雪あそびを楽しもう！「からむし織の里雪まつり」開催

3) 会津鉄道からおすすめ情報●厳選イベント情報！

4) 会津のいい湯★セレクション●たかつえ温泉

5) 温泉女将からラブレター●湯野上温泉 館乃湯女将

6) メニュー紹介！かんたん米粉レシピ

●黒豆入り蒸しようかん

+++++

知っ得！話題●

この冬、鶴ヶ城に甲冑姿のサムライが出陣！

開催期間／平成 22 年 1 月 3 日(日)～3 月 31 日(水)

※期間中は無休、午前 9 時～11 時 30 分と午後 1 時～4 時 30 分

この冬、会津若松市の鶴ヶ城天守閣に甲冑姿のサムライが出陣！ 2F 展示フロアで、観覧に訪れた皆さんのお手伝いをしています。戦国時代の雰囲気を楽しみながら、会津の歴史を学んだ記念に、一緒に記念撮影をしてみませんか？ちょっとした質問などぜひ気軽に声をかけてみましょう！



お問い合わせ先／会津若松観光公社 TEL0242-27-4005

[情報はこちら！]<http://www.tsurugajo.com/>

+++++

イベント情報●からむし織体験や雪遊びを楽しもう！

「からむし織の里雪まつり」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 21 日(日)午前 10 時～午後 3 時

会場／からむし織の里(福島県大沼郡昭和村)

奥会津の山間に位置し、からむし織の産地として知られる昭和村で、この冬、「第 27 回からむし織の里雪まつり」が開催されます！村伝統のからむし織を体験＆学べる『からむし織の里』を会場に、「雪上綱引き」や素敵な賞品がもらえる「ビンゴゲーム」、雪の中

から宝物を探す「雪中トレジャーハンター」など楽しいイベントのほか、「からむし織り雪ざらし」などの実演も行われます。地域住民との心のこもった交流と雪に親しむ楽しい一日を昭和村で過ごしてみませんか？



※イベントは天候等により一部変更になる場合があります。

お問い合わせ先／からむし織の里雪まつり実行委員会 TEL0241-57-3100

[情報はこちら！] <http://www.vill.showa.fukushima.jp/welcome.stm>

+++++

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 厳選イベント情報！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=208>



◎新型トロッコ2月6日(土)運行開始！！

[情報はこちら！]

<http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=13>

◎「お座トロ展望列車」お座敷車両が、コタツ列車に変身！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=534>

◎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>

**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 ■芦ノ牧温泉駅でお求めいただけます。



◎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/>

◎ばす駅長プロモーションビデオ完成！！

[プロモーションビデオはこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=805>

◎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

◎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◎たかつえ温泉

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】



南会津町にあるたかつえ高原は、関東圏から気軽に足をはこべるウインタースポーツエリアです。スキーやスノーボードを楽しむ人々のもう一つのお目当てがエリア内に湧く「たかつえ温泉」。入浴施設の「白樺の湯」はリゾートホテルの外湯として運営されていますが、立ち寄りでの日帰り入浴もOK。泉質はアルカリ性単純温泉で、寒さに冷えた身体をじんわりと温めてくれます。近くのゲレンデではそり遊びやスノーシューツアーも開催！ぜひご家族で南会津の上質な雪と温泉を楽しんでみませんか？

お問い合わせ先／会津高原リゾート(株) TEL0241-78-2241

[情報はこちら！] <http://www.takatsue.jp/ski.html>

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 星 和子(館乃湯 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館は平成3年の創業で、源泉掛け流しの温泉と、自家農園の野菜や地元湯野上産の素材を活かした料理が自慢です。ゆったりした露天風呂のお湯は、湯野上の源泉を引いた天然温泉。屏風岩に囲まれた野趣満点の岩風呂で、内湯とも男女一つずつあります。客室は落ち着いた雰囲気のとびきりの和室となっており、窓の外の四季の彩りを楽しみながら静かな時間をお過ごしいただけます。

なかでも、当館の自家農園は約2haの広さで美味しい食材を年中収穫するためにハウス栽培もしており、お客様からも「自宅では味わえない、野菜本来の旨みが味わえた」と評判です。

また、この野菜を使った「釜飯」と囲炉裏で煮込んだ「いも汁」は、当館の人気メニューの一つとなっております。お料理には私の手作りこだわりダシを使い、極力化学調味料を使わないようにしているほか、馬刺しのタレや生野菜のドレッシング、食前酒、シソジュースなども作っています。そのため、お客様がお泊りになれる日は朝から、昼過ぎまで下準備にかかるほど。なかなか大変ですが、都会の食通の方々にも満足していただけるのがうれしくて張り切ってやっています。

さらに、当館では自家農園での農業体験もお楽しみいただけます。「ちょっとだけ農業を体験してみたい」「子供に野菜の収穫をさせてみたい」「なかなか土とふれあう機会がない」という方は、ぜひ、どうぞ。

その他にも、当館では平日限定・事前予約にて、お部屋にて休憩と日帰り入浴、釜飯ランチをセットにした「館乃湯釜飯ランチプラン」もご用意しておりますので、こちらもご利用いただければ幸いです。

皆様もぜひ、ゆったりした露天風呂と美味しいお料理を召し上がりにおいでになりませんか。心からお待ちしております。



[情報はこちら！] <http://www1.ocn.ne.jp/~tatenoyu/>

+++++

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。



●黒豆入り蒸ししょうかん

[材料](10×20cmのパウンド型1個分)

黒豆(煮たもの)…50g

練りあん…150g

豆乳…200g
米粉…150g
きび砂糖…50g

[作り方]

- ①練りあんに豆乳を少しづつ加えてよく混ぜ合わせる。
- ②ボールに米粉と、きび砂糖を入れて混ぜ、①を加えてさらによく混ぜる。
- ③柔らかく煮た黒豆をくずさないように全体を混ぜ合わせる。
- ④蒸気の立った蒸し器に入れて約20分蒸す。竹串で蒸し具合を確認したら蒸し器から取り出してそのまま冷まし、型からはずして切り分ける。

[ワンポイント]

お正月のおせち料理で余ってしまった黒豆を主役にした簡単和菓子です。黒豆のかわりに栗の甘露煮をつかっても OK！米粉の適度なボリュームがあるので、ちょっとした夜食やお子さまのおやつにもぴったりの一品です。

情報提供:会津若松市米粉利用促進連絡協議会

+++++

[編集後記]

美しい雪景色が広がる会津。なかでも、晴れた日に山間を縫って走る会津線の車窓からゆったりと眺める冬の風景は格別です。雪まつりなど冬のイベント満載の会津へぜひ遊びにきてください。