



2010年2月15日発行

寒さに負けずに冬を楽しむ雪まつりでは、あたたかな人の笑顔と会津の美味&逸品が皆さんをまっています。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 ++++++

- 1) 知っ得！話題●会津観光に便利な「会津ぐるっとカード」が全国のコンビニ三社で2月より発売！
- 2) イベント情報●手仕事の逸品「編み組み細工」が全国から三島町に集合！
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●会津の春彼岸イベント 情報！
- 4) 会津のいい湯★セレクション●弥五島温泉
- 5) 温泉女将からラブレター●湯野上温泉 にしきや 女将
- 6) メニュー紹介！かんたん米粉レシピ●黒糖蒸しパン

+++++

知っ得！話題●会津観光に便利な「会津ぐるっとカード」が全国のコンビニ三社で2月より発売！



戊辰戦争の舞台として有名な鶴ヶ城をはじめ、茅葺屋根の並ぶ大内宿や、湖沼群が広がる裏磐梯高原など、会津には見どころたっぷりの観光スポットが点在しています。広い会津エリアを巡る観光客に人気なのが「会津ぐるっとカード」。会津地方 11 市町村の鉄道や路線バスが二日間乗り放題となるほか、協賛の観光施設や宿泊施設・飲食店で割り引き等のサービスを受けられるお得なカードです。2月からは全国

のセブンイレブン、ファミリーマート、サークル K サンクスで、会津ぐるっとカードの引換券が発売開始。会津へご旅行の際はぜひご利用ください。

◎「会津ぐるっとカード」1 枚…大人 2600 円、中学生未満 1300 円

※有効期間は連続した 2 日間。ご購入の引換券を所定の施設で「会津ぐるっとカード」と引換えの上ご使用下さい。

お問い合わせ先／会津若松観光物産協会 TEL0242-24-3000

[情報はこちら！]<http://www.aizukanko.com/aizucard/>

+++++

イベント情報●

手仕事の逸品「編み組み細工」が全国から三島町に集合！

【これからイベントのイチオシ情報！】

『第 9 回全国編み組み工芸品展』

開催日／3 月 20 日(土)～24 日(水) 午前 9 時～午後 5 時

会場／三島町交流センター「山びこ」



残雪の残る早春 3 月、手仕事の里として知られる奥会津の三島町では、全国各地の作り手が自慢の作品を出展し技を競う「全国編み組み工芸品展」が開催されます。マタタビ、アケビ、竹、山ブドウなどを素材に、人の手がつくった美しい編み目をぜひご覧下さい。

また、3 月 20 日(土)・21 日(日)は近くの「三島町生活工芸館」で「三島町生活工芸品展」を同時開催！ バッグやザルなど、三島町の

工人たちが編んだ一品物の作品が展示販売されます。作り手の方々との会話や、手触りや質感、デザインなどを楽しみながらお気に入りの品をぜひ見つけてみませんか？

お問い合わせ先／三島町生活工芸館 TEL0241-48-5502

[情報はこちら！] <http://www.town.mishima.fukushima.jp/>

+++++

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！】

春彼岸の始まる 3 月 18 日から会津各地では五穀豊穡や家内安全などを願い三匹の獅子がのどかなお囃子の音色とともに舞い踊る彼岸獅子や、昔から残る伝統行事が残っています。今回は獅子舞の情報を中心にお彼岸期間中のイベントを紹介いたします。

会津の春彼岸 伝統の
イベント情報!!



◎会津鉄道がおすすめする 会津の春彼岸イベント情報！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=130>

◎列車車窓・駅からのフォトコンテスト受賞者決定！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=128>

◎2日間、普通列車乗り放題！「ツーデーパス」

[情報はこちら！] <http://www.jreast.co.jp/tabidoki/service/twoday/>

◎東北を自由に旅する、風土を楽しむ。「東北ローカル線パス」

[情報はこちら!] <http://www.jr-sendai.com/ecotetsu/>

◎鶴ヶ城が平成23年春幕末の姿に再現！？

鶴ヶ城天守閣赤瓦葺き替え及び外壁補修工事が実施されます。

[情報はこちら！] <http://www.tsurugajo.com/syuuzen-kouji.html>

◎滞在型市民農園の利用者を募集！下郷町が10区画を用意！！[情報はこちら！]

http://www.town.shimogo.fukushima.jp/nouen/blog/2010/02/post_8.html

◎南会津町「手ぶらでワンコイン」新物流システム構築！
これでお土産を手軽に発送し手ぶらで観光を楽しめます。
[情報はこちら！] <http://www.minamiaizu.org/>

◎「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>

◎東京スカイツリーインフォプラザ見学ツアー開催！参加者募集中！！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=205>

◎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>



～「ばす」駅長デザイントロッキ車両」運行開始記念新商品のご案内～

珠玉のメッセージ入り「ポストカードブック12枚セット」(840円)、売り切れちゃったのでまた作りました！「ばすの1日」DVD(30分感謝価格盤1500円))、ニヤスカナスカの「ばすのウタ」CD(1000円)は、会津鉄道オリジナルグッズ「ばすの店」・西若松駅・芦ノ牧温泉駅・湯野上温泉駅・会津田島駅内やまびこの他、会津若松市内の各書店((株)岩瀬書店会津若松駅前店・西沢書店(株)会津アピオ店・坂内書店(有)・ブックスなにか会津若松本店・レオクラブツタヤ年貢店・レオクラブツタヤ会津アピオ店・レオクラブツタヤ滝沢店・レオクラブツタヤ神明通り店)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/?cat=30>

◎ばす駅長ニュース！[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=22>

◎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) 会津のいい湯★セレクション◎弥五島温泉

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】



大内宿や塔のへつりなど観光名所がある下郷町。茅葺き屋根の駅舎がある湯野上温泉は会津の温泉地として全国的に有名ですが、ここ下郷町にはもう一つ、地元の人に愛されている名湯「弥五島温泉」があります。国道沿いに建つ民営の入浴施設「郷の湯」は、内風呂のほか、小ぶりながらも岩風呂の雰囲気を楽しめる露天風呂があり、どちらも湯量豊富なアルカリ性単純泉が掛け流しされています。

会津鉄道の弥五島駅からは徒歩 3 分ほど。旅行者や町民が気軽に利用できる憩いの温泉です。

お問い合わせ先／弥五島温泉 郷の湯 TEL0241-67-4710(第1・3水曜日)

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 星 イチ子(にしきや 女将)

【湯ノ上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館は明治の中頃建てられた民家の造りをそのまま生かした、民芸調の少し懐かしい感じがする宿です。創業は昭和50年8月で、湯野上温泉の民宿の中では「すずき屋」さんに次ぐ早さでした。35年も民宿をやっていますと様々な人との出会いや思い出があり、商売をやってきて本当によかったと実感しています。

「人間は一日10回感動しなさい」と言われるように、私もお客様に感動していただけるよう、お迎えする上で常に心掛けたいと思っています。

「にしきや」の建物は、木の温もりにあふれた昔のおもかげを残しています。平成2年に一部改装しましたが、昔のままの間取りや柱、梁などお客様から感心の声をい

ただいております。

自慢の浴室はいつでも入浴可能で、源泉温度が約60℃の湯量豊富な天然温泉を利用してあります。木の香り漂う檜風呂と石風呂の二つで“湯ったり、心浴く”をお楽しみいただけます。

料理に関しましては、素材はなるべく地産地消を心掛け、お客様の身になって一品ごとに心を込めて作っています。こづゆやニシンの山椒漬けなどの郷土料理はもちろん、旬の素材をお客様に合わせたお料理に仕上げご提供いたしております。

お客様のなかには、短くて2週間長ければ40日以上もご滞在いただくなど、湯野上の新鮮な空気やお料理、温泉、下郷町の人情に惚れこんで遠方より足を運んで下さる方もいらっしゃいます。皆様もぜひ、会津観光の際には当館でお過ごしになりませんか。ひと味違った風情と真心でお待ちしております。



[情報はこちら！] <http://nishikiya.info/>

++++
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。

●黒糖蒸しパン

[材 料] (16切れ分)

- 米粉…250g
- 黒糖…125g
- 牛乳…300g
- くるみ…50～80g
- さつま芋…50～80g
- ベーキングパウダー…6g



[作り方]

- ①米粉はふるっておく。
- ②ボールに米粉・ベーキングパウダー・黒糖・牛乳を入れてよく混ぜる。
- ③バットにクッキングペーパーを敷き、②の生地を流し、うえにくるみ・さつま芋の角切りをのせて蒸し器に入れ、強火で30～35分蒸す。
- ④蒸しあがって、あら熱がとれたら16等分に切り分ける。

[ワンポイント]

蒸しパンの基本は同じなので、プレーンの生地にゴマを振ったり、さつま芋のかわりにカ

ポチャや甘栗などを入れてみたりと、お好みでいろいろ試してみるのも良いですね。軽いお夜食としてもおすすめです。

情報提供:会津若松市米粉利用促進連絡協議会

+++++

[編集後記]

2月の会津地方では雪まつりなど冬のイベントほか、スノーシューを履いてのネイチャートレッキングや自然観察を体験できるショートツアーも楽しめます。

今度の週末はぜひ泊まりがけで会津へ遊びにきてみませんか？