



2010年3月15日発行

まだまだ雪に覆われた会津の山々。町なかにも時折名残りの雪がちらつきませんが、暖かい日ざしに春の気配も感じられるようになりました。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！

c o n t e n t s ++++++

- 1) 知っ得！話題●「街なかテナントミックス事業」で
会津若松中心市街地に16店舗がリニューアルオープン！
- 2) イベント情報●桜咲く蔵のまちを歩きますか？
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●会津の桜情報！！
- 4) 会津のいい湯★セレクション●五色沼温泉
- 5) 温泉女将からラブレター●湯野上温泉 星乃井 女将
- 6) メニュー紹介！かんたん米粉レシピ●米粉ワッフル

+++++

1) 知っ得！話題●「街なかテナントミックス事業」で 会津若松中心市街地に16店舗がリニューアルオープン！



会津若松市中心市街地の空き店舗を景観にあわせて改修し利用する「街なかテナントミックス事業」が、3月28日にグランドオープンを迎えます。

多くの利用客に惜しまれつつも2月末に閉店となった旧中合会津店のテナントを中心に、気軽に利用できるカフェレストランや、おしゃれな生活雑貨・服飾など16店舗が同時にリニューアルオープン！当日は、野口英世青春通りの『紀州屋1934』で午前9時30

分よりオープニングセレモニーが行われ、先着328名に手作りクッキーがプレゼントされるほか、各店舗では来店客へちょっとしたサービスもあります。

また、便利な交通手段として3月15日(月)～31日(水)の期間、居合団地と門田地区から野口英世青春通りを経由する乗車無料の「まちなかシャトルバス」が走ります。まちなかの賑わいをぜひお楽しみください。

お問い合わせ先／会津若松市観光商工部商工課 TEL0242-39-1252
シャトルバスお問い合わせ先／広田タクシー TEL0242-75-2488

+++++

2) イベント情報●桜咲く蔵のまちを歩きますか？

【これからイベントのイチオシ情報！】



『蔵のまち喜多方桜ウォーク 2010』
開催日／平成22年4月17日(土)
開会式・午前9時30分～
受付会場／押切川公園スポーツ広場
午前8時30分～
春ののどかなそよ風にふかれて、桜が

咲く蔵のまちを眺めながら歩くウォーキング大会が喜多方市で開催されます。日中線記念自転車歩行者道沿いを淡紅色に彩る、しだれ桜を中心にした約 1000 本の桜並木道をメインコースに、体力にあわせて距離を選べる 2 キロ、5 キロ、10 キロの 3 コース。ゴール後には、喜多方ラーメンのおもてなしやお楽しみ抽選会が行われます。また、前日の 4 月 16 日(金)にはライトアップされた桜を眺めながら歩く『夜桜ウォーク』を開催！参加者同士の会話や満開の桜風景を楽しみながら、ゆったり歩くウォーキング大会にぜひ参加してみませんか？

◎ 参加申込締め切り…4 月 9 日(金)

参加費…大人 500 円、中学生以下 300 円※当日参加は 200 円増。

お問い合わせ先／喜多方市教育委員会生涯学習課 TEL0241-23-2116

[情報はこちら！]<http://www.city.kitakata.fukushima.jp/30/010697.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！】



◎会津鉄道がおすすめする 会津の桜情報!!

・車窓からの桜景色に感動！会津鉄道お花見マップ

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=233>

・会津の桜情報 PART1 会津五桜

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=145>

◎引退記念！キハ8500ストラップ限定販売中！！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=139>

◎残り半月！ばす駅長meet切符～ばす駅長に会っておいしい麺を食べよう！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=135>

◎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/>

◎まち歩きスイーツ 早春キャンペーン情報！

[情報はこちら！]<http://www.aizukanko.com/data/sweets201001.pdf>

◎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>



～「ぼす駅長デザインロッコ車両」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！「ぼすの一日」DVD(30分感謝価格盤1500円))、ニヤスカナスカの「ぼすのウタ」CD(1000円)は、会津鉄道オリジナルグッズ「ぼすの店」・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)・ブックスなにお会津若松本店・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「ぼすの店」！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/shop2/>



◎ぼ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>

◎ぼす駅長ニュース！[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◎五色沼温泉

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】



磐梯山周辺は温泉地が点在するエリアとしても有名です。そのなかの一つ、裏磐梯の五色沼近くにある五色沼温泉は「剣ヶ峯源泉」から湧くお湯を楽しめます。近くのペンション数件が引湯しているほか、平成 20 年にオープンした入浴・宿泊施設「裏磐梯健康センター」では、豊富な湯量の源泉が掛け流しされていて、日帰り入浴も可能です。泉質はやさしい肌ざわ

りのナトリウム－カルシウム塩化物温泉。裏磐梯高原を楽しむ自然探索やトレッキングなどで疲れた体を癒すのにおすすめの温泉です。

お問い合わせ先／裏磐梯観光協会 TEL0241-32-2349

裏磐梯健康センターTEL0241-32-3224

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 星 徳子(星乃井 女将)

【湯野上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館は 35 年創業の温泉宿です。戦前までは造り酒屋で、宿の名称は当時造っていた酒の名前「清酒 星乃井」にちなんでおります。ちなみに星の井とは、星が映る井戸のことで、満天の夜に、水面いっぱい星が映って見えるほどきれいな水の出る井戸のこと。そのきれいな水を使ってお酒を造っておりました。

私がこの「星乃井」に嫁いだのは 20 年前。以来、先代女将の「人との出会いを大事にする精神」を引き継ぎ日々お客様をお迎えしております。温泉やお料理はもちろん、なにより人と人とのつながり(コミュニケーション)を大切にしながら、お迎えしたお客様がまるで親戚の家に来たように寛いでいらっしゃる様子や「アットホームな宿で、ほのぼのしたムードがうれしい」とお声がけいただいたときはとても嬉しく、やりがいを感じています。

当館のお料理は、地の物、野菜、たまごを使った素朴なものが多いのですが、当館名物の「じゃがいもの煮物」、焼きたてをお出しする「鮎の塩焼き」、おふくろの味「すいとん汁」、こだわりの一品「ごま豆腐」など、お客様から大変好評をいただいております。ライトアップされた水車の影絵を眺めながら、ごゆっくりお召し上がり下さい。その他、会津の銘酒も沢山ご用意しております。また、お風呂は良質な天然温泉を掛け流しにしておりますので、24 時間好きな時にご入浴いただけます。

部屋数は、私共がお客様へじゅうぶんなおもてなしができる範囲の 8 室で、決して多くはありませんが、主人や先代女将らとともに考えた、酒蔵ツアーや星空ツアー、そば畑ツアー、ほたる鑑賞ツアーなどのほか、地酒三昧プランや熟年プラン、大内宿送迎プランなど、皆様にとっても楽しんでいただける宿泊プランをご用意しております。

これから春本番を迎える山里の湯野上温泉は、山菜料理が本当に美味しい時期になります。皆様もぜひ、「まごころの宿 星乃井」においでになりますか。心からお待ちしております。



地の物をふんだんに使った料理



気持ちの良い露天風呂

[情報はこちら！]<http://www.d3.dion.ne.jp/~hoshino/>

+++++

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。

●米粉ワッフル



[材 料](4枚分)

- 米粉…100g
- 豆腐…120g
- 卵…1コ
- 砂糖…20g
- オリーブオイル…小さじ1
- ベーキングパウダー…小さじ1

[作り方]

①豆腐を目の細かいザル等でこす。

②米粉とベーキングパウダーを混ぜる。

③細かくした豆腐、卵、ベーキングパウダーを混ぜた米粉、砂糖、オリーブオイルを混ぜて、ワッフルの型に入れ、弱火で焼く。

④好みで粉砂糖やハチミツ、ドライフルーツなどをふりかける。

[ワンポイント]

生地の硬さは豆腐の水分で調整します。ワッフルは朝食にもぴったり。お好みのジャムやフルーツを添えていろいろな味を楽しみましょう。

情報提供:会津若松市米粉利用促進連絡協議会

+++++

[編集後記]

会津ではまだ冬の名残りがあちこちにみられ、暖かく晴れた日でも夜になるとぐっと冷え込みます。コートのない本格的な春がやってくるのはもうちょっと先のように、コタツで温まりながら梅や桜の開花が待ち遠しい毎日です。