



2010年5月15日発行

新緑が美しい季節を迎え、会津の山もトレッキングなどアウトドアを楽しむ人々で賑わいます。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●

喜多方のまちを歩いてポイントを集め、喜多方特産品を貰おう！

2) イベント情報●150種10万株のあやめが咲きそろそろ「あやめ祭り」

3) 会津鉄道からおすすめ情報●

4) 会津のいい湯★セレクション●猫魔温泉

5) 温泉主人からラブレター●湯野上温泉 湯神 主人

6) メニュー紹介！かんたん米粉レシピ●ヨーグルト風味デザート

+++++

1) 知っ得！話題●喜多方のまちを歩いてポイントを集め、喜多方特産品を貰おう！



喜多方市内を散策しながらエコポイントを集める「エコなまちあるきポイントラリー」は、まちなか巡りを楽しみながら歩いた歩数でポイントを集めるエコラリーです。エコクイズに回答すればさらにポイントアップ。集めた合計数によって喜多方うし塗り箸などの喜多方産の景品と交換できる「エコスタイル」なまち巡りです。移動手段としてレンタサイクルやペロタクシー・蔵馬車・市内循環バスぶらりん号等を利用して OK。喜多方の新しい観光スタイルを体験して下さい。

◎開催期間／平成22年5月1日(土)～11

月30日(火)

◎ラリー参加台紙配布場所／喜多方市観光案内所(喜多方駅・西四ツ谷・新道・喜多の郷) ※エコポイントラリーでは万歩計を貸出中です。台紙を受取の際に申し出て下さい。

お問い合わせ先／(平日)喜多方観光協会 TEL0241-24-5200

(土・日・祝日)新道観光案内所 TEL0241-22-8247

+++++

2) イベント情報●

150種10万株のあやめが咲きそろそろ「あやめ祭り」

【これからイベントのイチオシ情報！】



6月15日～7月5日の21日間、会津美里町高田地区の伊佐須美神社あやめ苑を会場に、初夏の風物詩「あやめ祭り」が開催されます。色鮮やかな150種10万株のあやめが見頃を迎えるこの季節、会場では期間中の土・日曜を中心に、野点茶会や歌謡ショーなど様々な催

しも行われます。あやめ苑でゆったりと散策を楽しみながら、色合いや花姿などお好みの品種を見つけてみませんか？年に一度のこの機会をぜひお楽しみください。

開催期間／平成 22 年 6 月 15 日(火)～7 月 5 日(月)

場所／会津美里町高田地区・伊佐須美神社あやめ苑

お問い合わせ先／会津美里町観光協会 TEL0242-56-4882

[情報はこちら！]<http://misatono.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！】



◎会津鉄道がおすすめする 東京スカイツリー情報！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=536>

◎「素敵沿線・会津鉄道」駅からハイキング[5月～7月おすすめコース]

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=621>

◎お別れAIZUマウントエクスプレス新旧交代セレモニー会津田島駅にて

5月30日開催！〈詳細はホームページにて近日公開予定〉

◎「サイクルトレイン」始めました!受入台数4台限定！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=124>

◎4/1から湯野上温泉郷 猿游号がより便利になりました！！

[情報はこちら！] http://london-taxi.jp/t_saruyugo/

◎「列車車窓・駅からのフォトコンテスト～春バージョン」投票受付中！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=807>

◎トロッコ会津浪漫風号乗車で「富士の湯」無料入浴券がもらえます！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=788>

◎引退記念！キハ8500ストラップ・さよなら記念乗車券限定販売中！！

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

◎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>

◎週末は列車の旅でリフレッシュ！「ウィークエンドパス」

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

◎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

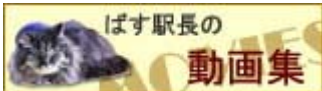
◎会津鉄道サポーターズクラブ会員募集中！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=438>



～「ばす 駅長デザイン特等車両」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>

+++++

4) 会津のいい湯★セレクション◎猫魔温泉

【名品ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】



裏磐梯猫魔ホテルの自家源泉「湯平山源泉」から湧き出る、鉄分を多く含んだ褐色がかかった湯が特徴の猫魔温泉は、ホテルの宿泊者以外でも立寄りでの入浴が楽しめます。泉質はナトリウム塩化物・硫酸塩温泉。掛け流しの露天風呂でじっくりと温泉入浴を楽しみながら眺める、陽光きらめく桧原湖畔はまさに絶景。週末の連休にご家族や友人とのんびり宿泊しながら、初夏の裏磐梯高原をわたるそよ

風と温泉で体の疲れを癒したい、とっておきの温泉です。

お問い合わせ先／裏磐梯猫魔ホテル TEL0241-37-1111

【情報はこちら！】<http://www.nekoma.jp/>

+++++

5) 温泉主人からラブレター from 星 正明(湯神 主人)

【湯野上温泉の主人が宿のアピールをいたします】



うちはそば料理をメインとした温泉宿で、平成5年10月に客室数3室でオープンしました。平成9年にメゾネットタイプの露天風呂付洋室(8畳)を増築し、現在4室で営業しています。ちなみに他の3室は8畳の広さでトイレ、洗面、お風呂付です。

たったの4室と思われるかも知れませんが、クオリティーを下げずに料理やサービスを提供したいが為なのです。ですから、名刺や看板などにも「10人以上は来ないください。」と大きくうたっているんですよ。お客様からは「おもしろいね」と良く言われますけどね。

こういった調子なので、変にかしこまったりしないし、普段通りの対応しかできないのですが、それがかえってお客様からは「うっとうしくなくて良いね」と好評を頂いています。

宿の料理は、午後3時から仕込みを始めるメインディッシュの「ざるそば」のほか、そば粥、そばサラダ、そばお稲荷、そばの実の揚げ物、そば豆腐など、そばづくしの創作料理です。季節によって鮎や岩魚の塩焼き、山菜料理、馬刺しなども並びます。そばといっしょに楽しむお酒はやはり会津の地酒。南会津の国権、花泉、男山、金紋会津などなど、特に酒好きのお客様からは、国権や花泉の辛口が料理に合うと喜ばれています。

皆様もぜひのどかな湯宿でお湯自慢の温泉と打ちたてそばをご堪能ください。そば本来のうま味を実感できますよ。心からお待ちしております。



風味豊かなそば



メゾネットタイプの洋室

※オリジナルのホームページは開設していませんが、今まで利用したお客様がブログを書いたりしてくれていますので、蓄宿湯神で検索してみてください。

+++++

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け混ぜすぎても、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。

●ヨーグルト風味デザート

[材 料]



- 米粉…大さじ3
- 水…2カップ
- 砂糖…1カップ
- 塩…少々
- 酢(レモン汁)…小さじ1
- 〈季節の果物〉
- リンゴ…1個
- キウイ…1個
- イチゴ…2個

[作り方]

①米粉と水をあわせて鍋に入れ、中火でかき混ぜながら沸騰させ、そのまま1分程度加熱したら砂糖を加える。砂糖が溶けたら火を止め、酢と塩を入れて味を調べて冷ましておく。

②果物はひとくち大に切り、①と和える。

[ワンポイント]

①のソースにジャムを加えたり、くちなしやブルーベリーを入れると、色合い豊かに楽しめます。旬の果物を使っていろいろ楽しんでみましょう。

情報提供:会津若松市米粉利用促進連絡協議会

+++++

[編集後記]

あじさいやあやめなど、初夏を彩る草花が華やかに咲き誇る季節となりました。山や湿原の植物も可憐な姿をみせてくれます。新緑の緑も爽やかな「花の会津旅行」をぜひお楽しみください。