



会津あかべえ通信 Vol.4



2008年11月30日発行

会津盆地にも初雪が降り、本格的な冬がやってまいりました。「会津あかべえ通信」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！

★メルマガ登録者プレゼント(会津産コシヒカリ1.5kg or 発芽米1kg)の抽選が終わり、当選者100名の方にはご連絡させていただきました。今回残念ながら外れてしまった方々に朗報です。只今、年末プレゼント(会津産黒米ほか)を企画中です。乞うご期待！



contents ++++++

- 1) 知っ得！話題●喜多方にラーメンバーガーが登場！
- 2) イベント情報●第8回『行く歳 来る歳』絵ろうそく祭り
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●冬の歳時記
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●立川ごぼう
- 5) 温泉女将からラブレター●ホテル玉屋 女将
- 6) 『おこしの会』がお教えする、会津をおいしく食べる技。●まんじゅうの天ぷら

+++++

1) 知っ得！話題●喜多方にラーメンバーガーが登場！

【いま、会津の旬な話題をお届けします】



ラーメンと蔵のまちとして知られる喜多方市。さまざまな工夫をこらしたラーメン店が美味しさを競い合う中、道の駅「喜多の郷」のレストラン・ふるさと亭では、なんと「ラーメンバーガー」が登場！。パンのかわりに、地元産小麦の「ゆきちから」を使用しためんを鉄板で堅焼きそば状に焼き上げた、しょうゆラーメン味のご当地バーガーで、もちろん中にはチャーシュー、メンマ、ナルト、ネギといったご存じのトッピングがはさまれています。数量限定販売で1個350円。地元ならではの美味しさをぜひ味わって下さい。

お問い合わせ先 / 道の駅・喜多の郷

TEL0241-21-1139

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

+++++

2) イベント情報●第8回『行く歳 来る歳』絵ろうそく祭り

【これからイベントのイチオシ情報！】

開催期間 / 平成20年12月31日(水) 23:00～深夜2:00

場 所 / 喜多方市 新宮熊野神社 長床



[内容]新宮熊野神社は、天喜3年(1055)源頼義・義家親子が陸奥征討に赴く際、武運を祈って紀州熊野から当地に勧請創建したのが始まりと伝えられています。拝殿として建られた「長床」は長大な規模と太い柱の配列が特

徴で、訪れた人に平安末期に建立された当時の荘厳な趣を感じさせてくれます。

この、国指定重要文化財の新宮熊野神社・長床(ながとこ)にて、大晦日 12 月 31 日の午後 11 時から深夜 2 時まで、絵ろうそく祭りが開かれます。雪明かりの中、一年の招福を祈願する人々の足元を、幻想的に照らし出す絵ろうそくの光りと共に、ライトアップされた長床のおごそかな雰囲気の中で新年を迎えてみてはいかがでしょうか。

お問い合わせ先／新宮地区重要文化財保存会 TEL0241-23-0775

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

【会津鉄道からのおすすめ情報をお届けします！】



+

会津田島祇園祭「お党屋御千度」～祇園祭の始まり（南会津町）

◎会津鉄道がおすすめする「冬の歳時記」をホームページにて公開中！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=505>

◎ネコ駅長『ばす』の活動記録！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=13>

◎リーズナブルにゆったりと会津を周遊できる「東武フリーパス」がご利用いただけます。

[情報はこちら！]http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html

◎ のんびりと揺られながら旅情緒満喫！

「お座トロ展望列車」貸切列車で宴会はいかがでしょうか！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=13>



+++++

4) 会津のいいモノ★セレクション◎立川ごぼう

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



会津の伝統野菜の一つに数えられる「立川ごぼう」は、会津坂下町立川地区を中心として古くから栽培されてきました。国内では唯一のアザミ葉のごぼうで、香りが高く、食物繊維が豊富ながらも肉質が軟らかなのが特徴です。毎年11月中旬頃に収穫の最盛期を迎え、今年も畑では良質の立川ごぼうが収穫されました。会津坂下町の直売所「百姓ハウス」では、立川ごぼうを使用した手作りの、立川ごんぼ漬やクッキー、グラッセ、ごぼう飯などのごぼう商品が販売されています。香り高い会津の立川ごぼうをぜひお召し上がり下さい。
※会津地方の方言では、ごぼうのことを「ごんぼ」と言います。
お問い合わせ先／百姓 HOUSE TEL0242-83-5065

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 川瀬美奈子(ホテル玉屋女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



※お料理の内容は季節によって変わります

会津盆地にもやわらかな初雪が降り、緑の枝葉や重厚感のある木々にうっすらと積もった雪が、ひととき美しい冬の装いで温泉情緒に彩を添える季節となりました。

東山温泉街の高台に建つ、落ち着いた雰囲気佇まいのホテル玉屋は、「飾らない会津の心でおもてなし」をモットーに、皆様にのんびりと気兼ねなくお寛ぎいただける温泉宿です。旅の疲れを癒していただける自慢のお湯は無色透明で、さらさらとした肌触りの硫酸塩泉。パールの輝く清潔感に溢れた大浴場は、多くのお客様よりご好評をいただいております。湯けむりに包まれたやすらぎの時間をぜひお過ごし下さい。

また、会津ならではの味覚として、お献立には真心込めた郷土料理のこづゆ、にしんの山椒漬、まんじゅうの天婦羅、檜枝岐そばなどを御用意。夕食・朝食ともにお部屋でごゆっくりとお楽しみいただいております。

冬期にはお得な忘新年会プランもご用意致しております。ご家族やご友人とのグループはもちろん、大人数の団体様でも、ぜひお気軽にご利用下さい。

皆様の御来館を心よりお待ちしております。

[情報はこちら！]<http://www.aizu-tamaya.co.jp/>

+++++

6)『おこしの会』がお教えする、会津をおいしく食べる技。

【地物を使ったおいしい料理を、会津のお母さんたちがこっそりお教えします…】

●まんじゅうの天ぷら



手作り発酵で野菜を作る北会津町「会津活・活自然村」代表の高橋千鶴子さんが伝授してくれます！

[材 料](5 個分)

茶饅頭 5 個

小麦粉 20g

冷水 30cc

溶き卵 1/4 個分位

[作り方]

①ボールに小麦粉・冷水・溶き卵で衣をつくる。

②饅頭に衣をつける。

③170度の油で揚げて出来上がり。

[ワンポイント◎アドバイス]

溶き卵はなくても大丈夫だと思います。天ぷら粉を使ってもお手軽にできますね。私は揚げている最後に油を少し高温にしてカラッと仕上げるようにしています。揚げ立てのほかほかはおやつにぴったり、お茶やホットミルクといっしょに味わってみてください。

+++++

[編集後記]

会津あかべえ通信第 4 号はいかがだったでしょうか。先日の冷え込みで初雪も降り、いよいよ本格的な冬を迎えます。大雪の日は交通がちょっと大変ですが、晴れた青空の下で真っ白な雪がキラキラと光り輝く風景は、寒さも忘れる程に見入ってしまいます。会津鉄道の車窓からもみえる冬の風景美をぜひごらん下さい。では次号もお楽しみに！