



2010年5月31日発行

田植えも終わったこの時期、新緑の葉影には初夏を彩る菖蒲やヒメサユリの可憐な花が姿を現しはじめます。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！

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

- 1) 知っ得！話題 ヤマメ釣りを楽しめるふるさと公園がオープン！
- 2) イベント情報 全国から手作りの逸品が集まる2日間
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報
- 4) 会津のいいモノ セレクション 会津じゃむりっち
- 5) 温泉女将からラブレター 湯野上温泉 ホテル大島 女将
- 6) メニュー紹介！かんたん米粉レシピ おやき

+++++

1) 知っ得！話題

ヤマメ釣りを楽しめるふるさと公園がオープン！



南会津町たのせ地区に、気軽にヤマメ釣りを体験できる『たのせふるさと公園』がオープンしました。公園のすぐわきを流れる館岩川の約700メートル区間を、特別漁区にした「たのせヤマメの里」では5月1日～9月30日までの期間、有料でヤマメ釣りを体験できます。そのほか公園内には地元物産品の販売所や、川遊びを楽しめるスペースも設置。ご家族やグループで南会津の自然を満喫できるアウトドアスポットです。釣り好きの皆さんもぜひ一度訪れてみませんか？

遊漁料一日 3000 円 日釣り券・年券持参の方は 2500 円

釣法は エサ釣り、テンカラ、フライ、ルアー のみ

お問い合わせ先 / 南会津観光協会館岩観光センター TEL0241-78-2546

+++++

2) イベント情報 全国から手作りの逸品が集まる2日間

【これからイベントのイチオシ情報！】

『第24回ふるさと会津工人まつり』

日時 / 平成22年6月12日(土)・13日(日)

9:00～16:00 [雨天決行]

13日は15:00まで

場所 / 三島町生活工芸館(生活工芸館前ナラ林、芝生広場)

全国から約150名の作り手が三島町に集合！会場では、ヤマブドウやヒロロ、マタタ



ビを使った三島町伝統工芸の編み組細工や、木工・陶芸・染織など、自然素材や手作りにこだわった作品が多数展示即売されます。

その他、会場近くでは会津桐製品やトチ・ナラなどの板材を販売する『山と木の市場』が開かれ、町中心部の宮下地区では、ものづくりの好きな町民の皆さんが制作した書や絵画・写真などを展示する『てわっさの里まつり』を同時開催。皆さんもぜひ、作り手や地元の人たちと交流を深めながらお気に入りの品を探してみませんか？

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.okuaizu-amikumi.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！】



会津鉄道アテンダントデビュー！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=371>

好評につき第2弾！ばす駅長 Meet 切符 6 / 1 から発売！

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

6/27(日)新緑の田島-若松サイクルトレイン開催！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=787>

「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>

湯野上温泉観光協会主催 中山・金塚山山開き6/13(日)開催！

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

「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 猿遊号がより便利になりました！！

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

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>

会いに来てねーばす

「ばす」駅長デザイントロッコ車両 運行開始記念

会津鉄道芦ノ牧温泉駅 名誉駅長 ばす

あなたへ、そして大切な人へ...
「ばす」からのメッセージをお届けします

「ばす」のウタ
CD (1,000円)

「ばす」と旅の思い出
DVD (840円)

「ばす」の一日
DVD (1,500円)

会津鉄道株式会社

～「ばす」駅長デザイントロッコ車両」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！「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)・ブックスなにわ会津若松本店・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) 会津のいいモノ セレクション 会津じゃむりっち

【名品ぞろいの会津のいいモノをご紹介します】



暖かな陽光が心地よいこの季節、山の緑も鮮やかな絶好のピクニックシーズンの到来です。ご家族や友人同士で楽しむ手作りサンドイッチやデザートに、ぜひオススメなのが『会津じゃむりっち』シリーズ。会津の豊かな大地で生産農家の愛情をいっぱいにうけて育ったフルーツを使い、ていねいに作られたジャムはフレッシュな香りと、果実本来の甘みと酸味がいきた極上の逸品です。無農薬栽培ブルーベリー、太陽プラム、まぼろしのリンゴ 緋の衣、いちじくなど味わいもいろいろ。作り手の愛情と会津の美味しさが詰まった一瓶です。

会津じゃむりっち各種1瓶 840円～

お問い合わせ先 / (有) 会津食のルネッサンス TEL0242-25-1778

[情報はこちら!] <http://www.keisyoumai.com>

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 山田 和江 (ホテル大島 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1970年オープン、創業40年になります。以来、湯野上温泉駅より徒歩2分の近さにあることと、大川羽鳥県立自然公園の大川渓谷沿いにあることから「川沿いの静かな宿で山菜、川魚料理がとてもおいしい」と愛されてきました。

確かにこういった時代ですので、お泊まりいただくお客様の数は残念なことに減ってはいるのですが、当館のお湯を目的に定期便

で来られる方は少なくありません。「温泉良かったわぁ」と笑顔でお帰りになる姿に、私も嬉しく思います。お風呂は建物の中に内風呂が二つあり、道路を挟んだ反対側に露天風呂と内湯があります。露天風呂ではお湯といっしょにぜひ渓谷と山々の美しさもお楽しみください。空いていれば1時間程度の貸切も承っております。

お料理は、郷土料理をメインに、私と主人の二人で山菜料理や川魚料理、当館自慢の特別料理として熊肉(マタギ)料理をお出しいたしております。熊肉(マタギ)料理に関しては要予約制で、食感が堅い肉もありますが、珍しさもあってご好評をいただいております。その他、主人の打つそばも人気があるんですよ。

当館では、会津線の列車をご利用になって来館され、ご昼食を頼まれると割引になるサービスを実施しておりますので、お立ち寄りとしてもご利用いただけます。またお風呂に入って休憩することも可能です。お問い合わせもぜひお気軽に、

皆様を心からお待ちしております。



要予約で熊肉料理も



渓谷と山々の美しさを楽しめる露天風呂

[情報はこちら！]

<http://www.fukushimaryokan.com/dpunf/minamiaizu/yunokamionsen/hotelooma/>

++++
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。

おやき

[材料] 4個分

皮

米粉...125g

ベーキングパウダー...大さじ1/2

砂糖...大さじ1/2

サラダ油...大さじ1/2

水...90g

塩...少々

具

長ネギ...60g

味噌...20g

みりん...大さじ1

サラダ油...大さじ1/2

かつお節...適量

赤唐辛子...1本



[作り方]

米粉とベーキングパウダーを2回ふるいにかける。砂糖・塩を入れ混ぜ合わせる。

耳たぶの柔らかさを目安に20分位練り、ラップをかけて30分ほどねかせる。

鍋にサラダ油を熱し、小口切りにした長ネギを炒める。赤唐辛子・みりん・味噌を加えて水分を飛ばし、かつお節を入れる。

の皮を4等分して、直径10cmにのばし具を包んで丸く成形する。中心が厚めになるように。

蒸し器で15分程蒸す。

少量の油をひいたフライパンで、強火で両面に焼き色をつけて出来上がり。

[ワンポイント]

赤唐辛子の量はお好みで調節してください。カボチャ餡や野菜炒めなど、包む具材を工夫すればおやつやお弁当にもぴったりです。

情報提供：会津若松市米粉利用促進連絡協議会

+++++

[編集後記]

トレッキングやハイキングなど、初夏は野山歩きにぴったりの季節です。山開きやウォーキング大会など気軽に参加できる野外イベントも行われます。会津の自然をぜひ体感してみませんか？