



+++++

## 2) イベント情報

### 新そば&地場産品&歴史探訪！南会津町が賑わう2日間

【これからイベントのイチオシ情報！】

南会津町田島地区では秋を楽しむさまざまなイベントが10月10・11日の2日間で同時開催されます。どの会場も会津鉄道の会津田島駅から徒歩圏内、会場間の移動に便利なシャトルバスも運行します！お友達やご家族で南会津の秋を食べ、遊んで、体感してみませんか？

#### 第2回 嶋山城まつり

日時 / 10月10日(日) 午前10時～午後4時

会場 / 嶋山城跡

交通 / 会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約10分

[会場イベント] 嶋山城スタンプラリー(午前9時受付)、子供歌舞伎上演、和楽器演奏、野点、嶋山城検定など。



#### 第3回 祇園会館フリーマーケット

日時 / 10月10日(日) 午前9時～午後2時 会場 / 会津田島祇園会館

交通 / 会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約14分

#### 南会津楽市

日時 / 10月10日(日)・11日(月) 会場 / 御蔵入交流館

交通 / 会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約10分

[会場イベント] 南会津町地場産品の販売、南会津やまなみ泊覧会発展支援事業の成果品や写真のパネル展示発表。

#### 第2回 南会津新そばまつり

日時 / 10月10日(日)・11日(月)

午前10時～午後4時

11日は午後3時30分まで

会場 / 御蔵入交流館

交通 / 会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約10分

[会場イベント] 南会津町産の福島県オリジナル品種「会津のかおり」を使用した、打ちたて茹でたてのそば。当日券1食分500円。前売り券3食分1,350円。



お問い合わせ先 / 南会津町総合政策課 TEL0241-62-6240

この秋、喜多方であなただけの宝(キラリ)探しをしてみませんか？

「きたかた喜楽里(きらり)博」とは、見る、食べる、体験する。喜多方市をステージに地元の人たちが地域のお宝と魅力をあますことなくお届けする 64 日間の博覧会です。

市民による手づくりのイベントだから意外な穴場スポットやメニューもいっぱい！

喜びと楽しみの里・喜多方で素敵な思い出づくりと感動体験をぜひ、ご堪能ください。

### きたかた喜楽里(きらり)博

開催期間 / 2010 年 9 月 18 日(土) ~  
11 月 20 日(土)

イベントなどのご予約とお問い合わせ /  
きたかた喜楽里博運営委員会事務局  
(喜多方観光協会内)

TEL.0241-24-5200 FAX 0241-24-5284

[情報はこちら！]

<http://kirari.kitakata-kanko.jp/>

きたかた喜楽里(きらり)博  
オープニングイベント  
喜多方グルメフェア in 道の駅喜多の郷

日時 / 2010 年 9 月 18 日(土)  
午前 10 時 ~ 午後 3 時  
午前 9 時 30 分 ~  
オープニングセレモニー

集合場所 / 道の駅ふれあいパーク喜多の郷

料金 / 有料(実費)

[会場イベント] 喜多方の食の魅力再発見！喜多方の美味しい物を一度に味わえる欲張りイベントです。



お問い合わせ / きたかた喜楽里博運営委員会事務局 (喜多方観光協会内)  
TEL.0241-24-5200

+++++

### 3) 会津鉄道からおすすめ情報

#### 会津鉄道猫駅長「ばす」の新商品と鉄道の日

【会津鉄道からおすすめ情報をお届けします！】



会津鉄道猫駅長「ばす」の新商品と鉄道の日！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=427>

9/23(木) 会津まつり のらんしょ仮装列車運行！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=343>

第3回あいづコストレ9月25日・26日開催決定！参加者募集中！

[情報はこちら！] <http://www.costrain.com/>

通学スタイルにあわせた通学片道定期券、新発売！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=726>

7/1(木) 【会津鉄道&レトロバス「猿遊号」で行く大内宿 共通割引きっぷ】  
発売！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=95>

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>

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](http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html)

8月～11月 ～駅から観光タクシーで巡る～ 南会津へぶらり旅

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=97>

芦ノ牧温泉駅でもできるニャー！ 駅 de LIVE 参加者募集！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=100>

会津鉄道主催サイクリング情報ピックアップ！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=379>

2010歳時記の里～奥会津をめぐる自転車ツアー

[情報はこちら！]

[http://www.bicycle-eyes.com/aizu\\_railway/cycling793.html](http://www.bicycle-eyes.com/aizu_railway/cycling793.html)

10/17(日)～24(日) 養鱒公園駅限定！電動アシスト自転車を貸出します！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=455>

缶バッチリリーススタート！缶バッチ3個集めると、会津鉄道オリジナルグッズをプレゼント！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=17>

6月18日より、「新型車両運行記念切手」を限定発売します！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=539>

みんなで作るフォトギャラリーキハ8500形写真募集中！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=378>

列車車窓・駅からのフォトコンテスト春、受賞作品発表！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=377>

10/24(日)錦秋の田島-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>

どんどん成長してる！東京スカイツリー情報！

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

「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/](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>

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/>

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コ車両」運行開始記念新商品のご案内～

会いに来てニャ

【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 名譽駅長 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」の旅の思い出  
ポストカードブック  
「ばす」と旅の思い出  
Bus Postcard Book  
1冊 840円(税込)

「ばす」のウタ  
CD  
「ばすのウタ」  
1枚 1,000円(税込)

「ばす」の一日  
DVD  
「ばすの一日」  
1枚 1,500円(税込)

会津鉄道株式会社

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/index.php>



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 新鶴温泉** [会津美里町]

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】

会津盆地の西側に位置する会津美里町の新鶴地区は薬用人参の産地としても知られています。ブドウ畑が広がる小高い丘の上に湧く新鶴温泉は 8 つの浴槽で入浴を楽しめるクア施設。中でも特産品を使った「薬用人参風呂」は新鶴温泉ならではのお楽しみです。泉質はアルカリ性単純温泉。日帰り入浴はもちろん、宿泊施設も併設しているので、ゆったりと会津の旅を楽しみたい方へおすすめ温泉です。



お問い合わせ先 / 新鶴温泉健康センター TEL0242-78-3222

[ 情報はこちら! ] <http://www.aizu-misato.jp/index.php>

++++++  
**5) 大内宿からラブレター** from 吉美屋

【大内宿のみなさんが自慢のお店をご紹介します】

**お客様が自由にお好きなものを探されます**



3年前に、味わいある骨董品を中心にお店を開きました。

種類は会津塗の漆器、焼き物、木工品、編み物など。骨董品と言うより先人たちの知恵や感性が日常の中に息づいていた品々です。そのぬくもりが店の中を穏やかに包み、お客様にも和みの時間を過ごしていただいているようです。

商品のひとつ「糸巻」は、その名の通り糸を巻いておく道具ですが、今では皿を飾ったり、ワインを置いてみたりと使い方は自由自在。素敵なインテリアとして利用されているとか。お客様の自由な発想には、こちらが勉強させられます。

また、昔は祝いの席などで使われていた漆塗りのお膳も、普段使いにと求められる若い方もたくさんいらっしゃいます。使い込んだ深い色合いのカゴやザルも花器や物入れ、そのままインテリアとして新たな場で活躍することでしょう。

大内宿の入口にあり、初めにお客様が見て行かれます。村内をひと回りしてから再びご来店いただき「やっぱりこれ」と心に残った品物を求められるのも嬉しい限りです。

大内宿の思い出にぜひお寄りくださればとお待ちしております。



幸福ろう



糸巻



お膳・茶碗などが並ぶ

+++++

## 6) 会津のお母さんたちがお教えする、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。

### 豚のから揚げ

#### 【材料】(4人分)

豚ロース肉(とんかつ用)...3枚(300g)  
溶き卵...大さじ1  
米粉...大さじ4  
ミズナ...100g  
揚げ油...適宜

#### A

しょうゆ...大さじ1  
にんにく(すりおろし)...小さじ1  
ショウガ(みじん切り)...小さじ1



#### 【作り方】

豚肉は1枚を2、3つに切り、切り口と直角に包丁を入れ1cm角の棒状に切る。  
ボウルに A を合わせ、 を入れてまぶし、溶き卵を加えて軽くもみ、米粉大さじ1を加えてさらにもみ込む。  
バットに米粉大さじ3を入れ、 を移して全体にまぶし余分な粉をはたく。  
揚げ油を180 に熱し、 を表面がカリッとなるまで揚げる。  
ミズナは3cm長さに切って器に敷き、その上に を盛る。

### 【ワンポイント】

少し多めに作っておいて翌日のお弁当のおかずにしたたり、ミズナ以外にも野菜をたっぷり併せて、つけタレを工夫すればいろいろな味わいで楽しめます。



+++++

## [ 編集後記 ]

紅葉の見頃はもうちょっと先ですが、美味しい会津の秋味が皆さんの訪れを待っています。新そばもそろそろ登場しはじめる会津地方をぜひ旅してみませんか。