



# 会津あかべえ通信 Vol.5



2008年12月15日発行

今年は全国的に暖冬と言われているように、会津でも穏やかな冬の日が続いています。「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！



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

- 1) 知っ得！話題●奇祭・七日堂裸詣り
- 2) イベント情報●初市・十日市
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●冬歳時記2
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●起き上がり小法師
- 5) 温泉女将からラブレター●くつろぎ宿 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技。●車麩のイタリアンカツレツ

+++++

## 1) 知っ得！話題●奇祭・七日堂裸詣り

【いま、会津の旬な話題をお届けします】

開催期間／平成21年1月7日(水)19:30～

会 場／柳津町 福満虚空蔵尊圓蔵寺 菊光堂



毎年1月7日、夜8時30分の一番鐘を合図に下帯姿の男たちが参道の石段を駆け上がり、圓蔵寺菊光堂境内の天井近くに下げられた大鰐口めざして、我先にと争うようにもみ合いながら綱をよじ登る「七日堂裸詣り」は、柳津町に伝わる只見川の竜神伝説に由来する勇壮な厳冬の奇祭として全国に知られ、千数百年の伝統を今に受け継ぐ神事として、毎年多くの参加者と見物客で賑わいます。

この祭事には男性の方なら一般参加も可能！臨場感溢れる祭りの興奮と熱気をまじかに体感しながら、一年間の無病息災・招福・祈願成就の御利益を求めてぜひ参加してみませんか？

当日は圓蔵寺の境内にて、先着500名粗品プレゼント(18:00～)や、太鼓演奏(19:00～)のほか、大抽選会なども開催し、雰囲気を一層盛り上げます。

◎一般参加希望者(男性限定)は、控え室となる「つきみが丘町民センター」へ時間内(18:30～19:00)にお越し下さい。下帯は各自準備となりますが、町内の衣料店または、つきみが丘町民センターでも販売

しています。

お問い合わせ先／福島県柳津観光協会 TEL0241-42-2346

柳津町役場地域振興課 TEL0241-42-2114

[情報はこちら！]<http://www.hpmix.com/home/yanaizu/>

+++++

## 2) イベント情報●初市・十日市

【これからイベントのイチオシ情報！】

開催期間／平成21年1月10日(土) 9:00～21:30

場 所／会津若松市 神明通り、大町通り、他



十日市は毎年約 10 万人の人出で賑わう、会津地方最大の初市です。その歴史は古く、至徳元年(1384 年)に輩名直盛が黒川城を築いた時代から始められたといわれています。

通りに並んだ露店では、風車や起き上がり小法師といった縁起物や、漆器・陶器・日用品の掘り出し物が並び、夜になっても大勢の買い物客で賑わいます。風車は、仕事や金運が良くまわりますように、まめで元気に頑張れるようにとの願いを込めた縁起物。起き上がり小法師は厄除・子孫繁栄の縁起物です。今年のラッキーアイテムはぜひ十日市で買い求めてみませんか？

お問い合わせ先 / 十日市実行委員会  
TEL0242-37-2789

会津若松市商工課 TEL0242-39-1252

[情報はこちら!]

[http://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/ja/kanko\\_odekake/event/fuyu\\_toukaichi.htm](http://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/ja/kanko_odekake/event/fuyu_toukaichi.htm)

◎ 会津地方の初市情報

みなづる八日市(1/8・会津若松市)、高田「初市」奇祭大俵引き(1/10・会津美里町)、ふるさと喜多方蔵の市「小荒井初市」(1/12・喜多方市)、野沢初市(1/13・西会津町)、十三日市(1/13・猪苗代町)、坂下初市奇祭大俵引き(1/14・会津坂下町)、塩川「初市」開運舟引き祭り(1/15・喜多方市)、ふるさと喜多方蔵の市「小田付初市」(1/17・喜多方市)、その他 2 月には会津各地で冬まつりなどが開催されます。

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

【会津鉄道から冬のおすすめ情報をお届けします!】



◎ 会津鉄道が自信を持っておすすめする「冬歳時記2」をホームページにて公開中!

[情報はこちら!]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=512>

◎ 写メ猫コンテスト入賞発表

[情報はこちら!]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=513>

◎ 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](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!

[情報はこちら!]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=106>

◎ ネコ駅長『ばす』の活動記録! ネコ駅長『ばす』の日記!

[情報はこちら!]<http://www.aizutetsudo.jp:80/info/?p=506>

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



ネコ駅長『ばす』の日記（芦ノ牧温泉駅）みてニャー！

+++++

#### 4) 会津のいいモノ★セレクション◎起き上がり小法師

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



「起き上がり小法師」は会津地方に古くから伝わる縁起物の一つ。3センチほどの小さな張子細工で、転がしても起き上がることから、転んでもすぐに起きあがれる「七転び八起き」として、厄除や招福の願いが込められています。会津地方では、この起き上がり小法師を毎年開催される地域の初市で家族の人数に一つを足した数を買って求め、神棚に供えるのが習わしとなっています。一つ多くというのは、家族や財産が増えるようにという意味で、一年の災厄を代わりに背負ってくれるとも言われています。起き上がり小法師は、約400年前に藩主・蒲生氏郷公が下級藩士に奨励した張り子細工の一つ。手作りの民芸品としても有名で、厄除けのお守りとして

お土産に喜ばれています。

お問い合わせ先／山田民芸工房 TEL0242-23-1465



+++++

#### 5) 温泉女将からラブレター from 佐原香織(くつろぎ宿女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



凜とした空気に包まれて、あたたかな温泉が一際心地よく感じられる季節となってまいりました。くつろぎ宿では千代滝と新滝の2つの姉妹館でお客様をお迎えしております。

「千代滝」では、美しい山並みと遥かに会津盆地を望む展望大浴場(露天風呂付)を、「新滝」では、昭和初期の湯治場をイメージした源泉掛け流しのわたり場や、床の下から自噴する天然岩風呂(男女入れ替え制)、猿の湯と呼ばれる土方歳三ゆかりの湯をご堪能いただけます。また、ご宿泊のお客様には、東山温泉の自慢のお湯を楽しめる『湯めぐり』を無料でご案内いたしております。女性のお客様にはお好みで選べるカラフルな湯めぐり浴衣(レンタル1着500円)もご用意いたしました。温泉街の散策と共にぜひお楽しみ下さい。



地元の旬の食材を用いた味自慢の「創作会津郷土料理」は、当館の心を込めたおもてなしの一つ。千代滝では無農薬栽培米を、新滝では継承米・氏郷をそれぞれ、ふっくらと炊き上げ、会津産コシヒカリの風味食味の良さとともに、多くのお客様のご好評を頂いております。



千代滝館内には、酒どころ会津の全酒造メーカーの自信作を約 70 種類揃えた「地酒の館」を。新滝館内には、明治 44 年、大正 10 年、昭和 5 年の三度にわたり当館に滞在した竹久夢二作品の展示ギャラリーなどを設けております。冬の会津へご来訪の際は、ぜひ当館で会津の歴史と文化に触れるくつろぎのひとつをお過ごし頂けますよう、皆様のご来館を心よりお待ちしております。



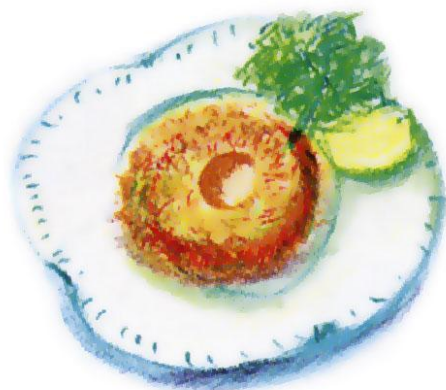
[情報はこちら！]<http://www.kutsurogijuku.jp/>

+++++

## 6)『おこしの会』がお教える、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ます…】  
西会津町野沢の名産品・車麩はドーナツ型のお麩。煮物やお吸い物だけではなく、洋風メニューにもぴったりの素材です。

### ●車麩イタリアンカツレツ



[材 料](4人分)

車麩 4 枚、玉ネギ大 1/2、醤油・塩・こしょう各少々、小麦粉適宜、水適宜、パン粉適宜、  
オリーブオイル適宜

[作り方]

- ①車麩は水で戻しておく。
- ②ボールに玉ネギをすりおろし、塩・こしょう、ほんの少しの醤油を入れマリネ液を作る。
- ③車麩の水をよく切り②のマリネ液に入れてよく混ぜて全体が絡まるようにする。
- ④小麦粉と水を混ぜとろとろにし、③の車麩をそのまま小麦粉液にくぐらせ、パン粉を全体にからめる。
- ⑤フライパンに少し多めにオリーブオイルを入れ車麩を両面揚げ焼きにする。

[ワンポイント]

ボリュームがあってもお肉を使ってないので意外とヘルシー。熱々も美味しいですが、冷めても味が染みて美味しいのでお弁当のおかずにもオススメです。

◎車麩のお求めは…

会津ブランド館[車麩(130g 入 1 袋)367 円・(200g 入 1 袋)472 円]TEL0242-25-4141

会津の手仕事&風土 FOODS ショップ“じねんと” <http://jinent.com/>

+++++

## [編集後記]

会津あかべ通信第 5 号はいかがだったでしょうか。今年は暖冬のせいか、会津の平野部では例年になく穏やかな日が続いています。その分、山間や標高の高いところでは夜間に道路が凍結するなど、車の運転には一層の注意が必要です。不馴れな雪道でもバスや鉄道をご利用なら、安心して会津の冬景色を楽しめますね。では次号もお楽しみに！