



2010年11月30日発行

夜間の気温も一段と低くなり、温かな鍋料理が美味しい季節になりました。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 南会津町に新しい道の駅「番屋」がオープン
- 2) イベント情報 400余年の伝統を受け継ぐ新春の『高田大俵引き』
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報 会津鉄道沿線 年の瀬の風景を探して
- 4) 会津のいいモノ セレクション お米かりんとう
- 5) 大内宿からラブレター 茶屋 石原屋
- 6) 会津の郷土料理 納豆汁

+ + + + +

1) 知っ得！話題

南会津町に新しい道の駅「番屋」がオープン



南会津町の国道 352 号に、町内では 2 カ所目となる新しい道の駅「番屋」が誕生しました。

南会津町の館岩地区を通り、檜枝岐村へと向かう主要道路沿いに建つ道の駅では、館岩産のそばや特産の行者ニンニクを使った特製ギョウザなどが味わえるほか、名産赤かぶ漬けや野菜などの農産物販売所、観光情報コーナーもあります。

ドライブの休憩ポイントとしてぜひ

ひお立ち寄りください。

お問い合わせ先 / 道の駅番屋 TEL0241-78-2785 (午前 8 時～午後 5 時)

+++++

2) イベント情報

400余年の伝統に一年の運気を占う『高田大俵引き』

【これからイベントのイチオシ情報！】

日時 / 平成 23 年 1 月 8 日 (土)

・ 俵みこし午後 1 時 45 分～・大俵引き午後 3 時 30 分～

場所 / 会津美里町高田地区・本町通り商店街

会津の冬の風物詩として 400 余年の伝統を誇る『高田大俵引き』。

直径 3 メートル、重さ 3 トンの巨大な俵を紅白に分かれた男若衆が引き合い、赤が勝れば商売繁盛、白が勝れば豊作になるといわれています。

引き合いの後には福小俵まきも開催。

一年の運気を占う勇壮な祭りを間近で体感してみませんか。



大俵引きの引き子と俵みこしの担ぎ手を募集。締切は 12 月 25 日、詳しい募集要項は下記まで。

お問い合わせ先 / 会津美里町観光協会 TEL0242-56-4882

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

会津鉄道沿線 年の瀬の風景を探して

【会津鉄道からおすすめ情報をお届けします！】



会津鉄道沿線 年の瀬の風景を探して

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=443>

12/1 (水) ～ コロプラ 乗り放題きっぷ感謝キャンペーン

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=164>

11/20(土)中学生応援きっぷ、新発売!

[情報はこちら!] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=422>

10/23(土)から受付開始! 車窓・駅からのフォトコンテスト2010秋

[情報はこちら!] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=537>

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>

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

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>

缶バッヂラリー2010は、10月24日で終了しました。たくさんのご参加ありがとうございました。

[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」を限定発売中!

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

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>

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～



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) 会津のいいモノ セレクション お米かりんとう [下郷町]

【名品ぞろいの会津のいいモノをご紹介します】



小麦粉に県内産米粉を加えた生地に下郷町の名産品「ジュウネン（エゴマ）」を練り込んだかるい食感の『お米かりんとう』が新登場。

ジュウネンの香ばしい風味が生きたサクサクの美味しさは、一袋 70g 入の食べきりサイズ。

旅のお供やお子さんのおやつにもぴったりです。

お父さんのおつまみには、ピリッと辛い七味唐辛子味をどうぞ。

販売所...道の駅しもごう、下郷町物産館など

お問い合わせ先 / 下郷町商工会 TEL0241-67-3135

+++++

5) 大内宿からラブレター from 佐藤 富美子 (茶屋 石原屋)

【大内宿のみなさんが自慢のお店をご紹介します】

「こだわりの空間と味を、心ゆくまで楽しんでいただきたいです」



手入れされた囲炉裏にゆったりと配置されたテーブル、ぬくもりのある照明。

当店にご家族連れ、お仲間同士、そしてお一人様でもゆっくりとお食事をして頂けるお店作りをしています。縁側にはお土産スペースを最小限に、小さなテーブルや昔懐かしい長火鉢を置いて。大内宿の山々、木々、小川のせせらぎを目で見て、音で感じながら、素朴で贅沢なひとときを...と考えております。

こだわりのそばは、主人が機械を一切使わずに作る、手ごね・手打ち。つゆは私おかみが試行錯誤して完成させた角のないまるやかな口当たりで、この二つがあいまった美味しさには、つい“うん、うん”とうなずいてしまうこと必至です。

また、当店自慢のそばがきは、そば粉と水だけで練り込んだふわふわの仕上がりに。昔のイメージを覆すやわらかさとなめらかさで、リピーターさんも多い一品です。盛りそばのつゆ、温かいかけそばのつゆ、または甘いおしるこでぜひ味わってみてください。

ほっとひと息つきたい時には、一杯ずつ豆から挽いている珈琲や、鉄瓶で沸かしたお湯で一服一服点てている本格的な抹茶などはいかがでしょうか。

お客様に喜んで頂くことが、私たちのこだわりです。

大内宿にお越しの際は、ぜひ茶屋 石原屋へお立ち寄り下さいませ。

定休日 / 不定休

営業時間 / 8:30 ~ 17:00

- ・梅おろしそば.....1,100円
- ・そばがき(つけ汁).....600円

- ・そばがきしるこ.....450円～
- ・つきたて餅 各種.....400円～
- ・挽きたて珈琲.....400円～
- ・抹茶（干菓子付き）...500円
予約承ります2名～40名（団体用メニュー別途あります）

お問い合わせ先 / 茶屋 石原屋 TEL・FAX 0241-68-2914



梅おろしそば



そばがき（つけ汁）



抹茶（干菓子付き）

+++++

6) ふるさとの味再発見！会津の郷土料理

【会津坂下町「ふるさとの味再発見」グループの皆さんが美味しいレシピをご紹介します！】

・地域に受け継がれてきた伝統の食文化を再発見し、農産物の美味しさを新たにお伝えする、すてきな季節のレシピをご紹介します。



納豆汁

【材 料】（約10人前）

- 納豆...3パック
- 人参...中サイズ2本
- ゴボウ...中サイズ2本
- 大根...中サイズ1本
- 長ネギ...4本
- ジャガイモ...4個
- 味噌・煮干...各適宜

【作り方】

人参、ゴボウ、大根をイチョウ切りにする。
ジャガイモは皮をむき、一口大に乱切りする。
長ネギは小口切りにする。納豆はまな板の上でみじん切りにする。
鍋に煮干でだしをとり、とをよく煮る。
味噌で味付けし、みじん切りにした納豆を入れ、長ネギを散らし仕上げる。
好みで七味などを添える。

【ワンポイント】

自家製の納豆ができる寒い時期につくられる汁物です。合わせる具材にはお好みの野菜やキノコなどを使っても美味しく仕上がります。

+++++

【編集後記】

会津では気温も一段と低くなり、風の冷たさに防寒具が手放せない季節となっています。旅行の際も風邪対策をしっかりとって、地元の味や名所巡りをお楽しみ下さい。