



会津あかべえ通信 Vol.6



2008年12月31日発行

大晦日、除夜の鐘が響く中、会津各地の神社や仏閣では、新年参りの参詣客でにぎわいをみせます。丑年の2009年も「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！



contents ++++++

- 1) 知っ得！話題●蔵の中の『喜多方ミニカー博物館』
- 2) イベント情報●第23回大内宿雪まつり
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●ふるさと会津線(CD/DVD)発売
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●『泉太のどぶろく ぶなの泉』
- 5) 温泉女将からラブレター●東山ハイマートホテル 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。●ぬた餅

+++++

1) 知っ得！話題●蔵の中の『喜多方ミニカー博物館』

【いま、会津の旬な話題をお届けします】



蔵のまちとして全国に知られる喜多方市に、日本初、蔵の中の『ミニカー博物館』が10月オープンしました！蔵造りの館内には、我が国初の国産ミニチュアカー第一号の、モデルペット製トヨペットクラウンや、昔の幻のメーカー「大盛屋」のミニカーなど、現存数が少ない貴重なモデルの他、ダイヤペット製の乗用車系なら初期のものから現在のもので一堂に展示。クルマ雑誌や新聞、テレビでも紹介された注目の博物館です。

また、トミカや1/43スケールの現代のミニカーも豊富に展示。子供から大人まで楽しめる、アートなミニカーの世界をぜひお楽しみ下さい。

◎ 冬期(12月～2月)入館時間/AM10:00～11:30、PM13:00～15:30頃
 ※昼 12:00～13:00 までは閉館となります。
 入館料/一般・高校生 400円、小・中学生 300円
 定休日/毎週木曜、年末年始(12月31日～1月3日)
 お問い合わせ先/喜多方ミニカー博物館 TEL0241-22-8388

+++++

2) イベント情報●第23回大内宿雪まつり

【これからイベントのイチオシ情報！】

開催日/2009年2月14日(土)・15日(日)
 場所/下郷町大内宿地区



江戸時代の宿場町を今に残す大内宿で開催される雪まつりでは、雪深い会津に全国から多くの観光客が集い、地元の人々との交流を交えながら、大内宿の美しい雪景色や、雪上で開催される様々なアトラクションを楽しむことができます。

14日には日本一の団子さし・具止餅拾い・三志神楽・きき酒大会などが行われ、夜には大内宿の道の両側に造られた雪灯籠に火が灯され、幻想的な雰囲気の中で花火大会が開催されます。

15日にはわらじ履きでの雪上綱引き大会・そば食い競争などの他、時代風俗仮装大会が開催され、大いに盛り上がります。

大人も子供も会津の冬を「見て・体験して・味わえる」この大内宿雪まつりには、ぜひご家族で宿泊しての二日間参加がオススメです！昼と夜の二つの冬景色をぜひ御覧下さい。



お問い合わせ先／大内雪まつり実行委員会 TEL0241-68-2945
下郷町役場商工観光係 TEL0241-69-1144

+++++

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！】



◎湯野上温泉・大内宿・塔のへつりのご案内

【情報はこちら！】<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=530>

◎ふるさと会津線(CD/DVD)

【情報はこちら！】<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=526>

◎ネコ駅長「トップセールスレディ」に表彰！

【情報はこちら！】<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=532>

◎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がでしょうか！

【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！



ネコ駅長『ばす』の日記（芦ノ牧温泉駅）

ネコ駅長『ばす』の活動記録！【情報はこちら！】<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=506>

ネコ駅長『ばす』の日記！【情報はこちら！】<http://www.aizutetsudo.sblo.jp/>

+++++

4) 会津のいいモノ★セクション◎『泉太のどぶろくぶなの泉』

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



山々に囲まれた自然豊かな只見町は、平成17年に「緑と水と心のふるさと特区」の認定を受けて、どぶろくの製造・販売が認められました。その製品第一号となったのが、『泉太のどぶろく ぶなの泉』です。自家製米の「ひとめぼれ」を使用して仕込んだどぶろくは、フルーティーな香りとさわやかな飲み口で、女性の方にも好評です。生きた酵母そのままに味わうどぶろく『ぶなの泉』は、作り立ての美味しさを最適な状態に保つため冷凍にして販売・お届けしています。

『泉太のどぶろく ぶなの泉』…720 Mℓ 1500 円(税込)・360 Mℓ 800 円(税込)
・端麗辛口(アルコール度数 15 度前後) ・芳醇(アルコール度数 12～13 度)の2種類

◎送料別途で地方発送も可能です。※商品は冷凍にてお届けいたします。

お問い合わせ先／民宿やまかのうや TEL0241-82-3400(FAX 同)

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 近藤弘子(東山ハイマートホテル女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



豊かな自然に包まれた東山温泉街の入口に建つ東山ハイマートホテルは、眼下に溪流を望むやすらぎの温泉宿です。ハイマートホテルとはドイツ語で“ふるりの宿”のこと、素朴なやすらぎの空間で心からくつろいでいただけるよう、飾らない心遣いと笑顔のおもてなしで皆様をお迎えいたしております。

冬期間には、身体の温まる「やわらか牛肉のトーバン焼」や「会津豆腐のよせ鍋」などをご用意いたしました。お米や野菜・そばなど、地元産の素材を中心に会津の美味しさを味わって頂いております。

また、当館自慢のお湯は、東山温泉でも数少ない自然湧出の自家源泉です。ぜひ、溪流に面した大きな窓から眺める、対岸にせまる山の四季彩美と共にごゆるりとお楽しみください。

観光のお客様はもちろん、湯治として長期滞在をご希望のお客様にも喜んでいただいております。ペット同伴のお客様も、ぜひお気軽にお問い合わせ下さい。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.aizu-higashiyama.com/inn/inn_detail/heimat.html

+++++

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…】

お正月に食べるお餅。全国での定番はきなこ、磯辺焼きですが、会津地方ではその食べ方も「あんこ餅、きなこ餅、磯辺焼き、くるみ餅、お雑煮、納豆餅、ぬた餅(ずんだ餅)、からみ餅(大根おろし+しょうゆ)」と様々です。今回は枝豆をすりつぶして甘く味付けた「ぬた餅」をご紹介します。

※ 会津地方ではずんだ餅を「ぬた餅」といいます。



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！

● ぬた餅

[材 料]

- つきたてもち(又は切り餅)……13～15 個
- 冷凍枝豆……500g(さやつきの重さ)
- 砂糖……100g
- 水……100cc
- 塩……少量

[作り方]

- [1]鍋に水と砂糖を入れて、火にかけて煮溶かしておく。
- [2](自然解凍で食べられる冷凍枝豆)を解凍し、サヤから外し、薄皮を剥く。
- [3]電子レンジで1～2分加熱する。熱いうちにすり鉢に入れ、最初は叩いてつぶし、すりこ木ですりつぶす。
- [4]砂糖液を少しずつ加えてすりまぜ、塩少量を加えて混ぜる。
- [5]餅を丸めて、ぬた(ずんだ)餡をのせる。



+++++

[編集後記]

今年の会津あかべ通信はいかがだったでしょうか。来年は丑年、われらが『あかべ』が主役の年です。2009 年も会津のお得で楽しい話題を、たくさんお伝えしていきたいとおもいます。では次号もお楽しみに！