



# 会津あかべえ通信 Vol.7



2009年1月15日発行

お正月も明けると、会津では雪国ならではの楽しみ、雪まつりや冬まつりが各地で開催されます。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！



contents ++++++

- 1) 知っ得！ 話題●喜多方市で「全国ラーメンフェスタ」開催！
- 2) イベント情報●会津絵ろうそくまつりーゆきほたるー
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●お座敷車両がコタツ列車に変身！
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●会津絵ろうそく
- 5) 温泉女将からラブレター●庄助の宿 瀧の湯 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技。●ふじリンゴのピッツァ

+++++

## 1) 知っ得！ 話題●喜多方市で「ラーメンフェスタ」開催！

【いま、会津の旬な話題をお届けします】

日程／2月21日(10:00～20:00)・22日(10:00～17:00)

会場／喜多方市 喜多方プラザ特設会場

料金／一杯600円



蔵のまち喜多方市では、2月14日～22日の日程で「第9回蔵のまち喜多方冬まつり」を開催。2月21日・22日の2日間には、ご当地の喜多方ラーメンをはじめ、全国の絶品ラーメンが喜多方市に大集合して美味を競い合う「ラーメンフェスタ」がおこなわれます！この機会に有名店自慢の美味ラーメンをはしごして、味比べをしてみませんか？

遠方からのお客様に耳寄り情報として、なんと冬まつりの期間中は、イベント協力店旅館に1室2名様以上でお得な料金での宿泊利用も出来ます。地元ならではの美味しいラーメンと人との交

流で、心と体を暖めましょう！

お問い合わせ先／蔵のまち喜多方冬まつり実行委員会(喜多方市観光交流課内)

TEL0241-24-5200

[情報はこちら！] <http://www.kitakata-kanko.jp/winter/2009/index.html>

+++++

## 2) イベント情報●会津絵ろうそくまつりーゆきほたるー

【これからイベントのイチオン情報！】

開催日時／平成21年2月13日(金)・14日(土)17:30～21:00

※点火式は17:00から

会場／会津若松市 御薬園・鶴ヶ城公園

サブ会場／JR会津若松駅・東山・芦ノ牧・飯盛山・いにしえ夢街道・会津武家屋敷・北出丸大通り・七日町通り(阿弥陀寺)・野口英世青春広場・大町通り・他市内各所



『会津絵ろうそくまつりーゆきほたるー』は、会津伝統工芸品の 1 つである「会津絵ろうそく」に灯された約 7000 本の光が、雪景色の中に幻想的な世界を浮かび上がらせる会津の冬まつりです。メイン会場の御薬園や鶴ヶ城公園では会津慶山焼や会津本郷焼の瓦燈、竹筒、会津塗の燭台に据えられたろうそくが灯され、ゆらめく光りとともに周辺を幻想的な空間へと彩り、厳かな雰囲気をかもし出します。会場への入場は無料、メイン会場を巡るシャトルバスも運行されます。幽玄の世界にただよう会津の冬景色をぜひ御覧下さい。

お問い合わせ先／会津若松観光物産協会 TEL0242-24-3000

[情報はこちら！] <http://www.aizu.com/erousoku/index.html>

+++++

### 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！】



◎ 2月から 「お座トロ展望列車」 お座敷車両がコタツ列車に変身！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=534>



◎会津の日本酒を楽しむイベント列車開催

お座トロ展望列車車内で会津の地酒はいかががでしょうか！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=535>

◎会津鉄道絶景フォトギャラリー！

[情報はこちら！] [http://www.aizutetsudo.jp/co\\_gallery.php](http://www.aizutetsudo.jp/co_gallery.php)

◎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」！

[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)



●ついに吾輩のストラップが  
できたニャー！

・ばす駅長ストラップ  
価格 1個 530円 税込



●日本で唯一茅葺きの駅舎  
湯野上温泉駅舎ストラップ！

・湯野上温泉 駅舎ストラップ  
価格 1個 530円 税込

オリジナルグッズ新商品登場です。

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=533>

+++++

#### 4) 会津のいいモノ★セレクション◎絵ろうそく

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



会津藩の財政を支える重要な産物として奨励された「会津絵ろうそく」は、当時の日用品として欠かせなかった和ろうそくに、会津漆器の蒔絵の技法を用いて季節の花姿を描いたもので、その美しさ質の高さは会津の名品として江戸に限らず全国に知られていました。多くの工程を経て作られる絵ろうそくは大変高価なもので、会津藩から將軍家や宮廷への献上品として、また、有力諸藩への贈り物としても用いられるなど武家社会で珍重されていたといえます。

現在でも会津若松市内の3軒の絵ろうそく店が製法技術を受け継いでおり、季節の花々を色鮮やかに描いた絵ろうそくが、一本一本職人の手作りによって制作されています。心を和ませるろうそくの灯火と、色彩豊かな花絵で和のモダンな雰囲気を楽しめる会津の逸品『絵ろうそく』。贈り物や和インテリアとして注目されています。

お問い合わせ先／会津観光物産協会 TEL0242-24-3000

◎会津絵ろうそく絵付け体験[五十音順]

・小澤ろうそく店(会津若松市西栄町 6-27 / tel.0242-27-0652)

【要予約・850円〜】所要時間／約40分 体験時間／1000〜1500・第2火曜休

- ・ほしばん絵ろうそく店(会津若松市七日町 3-33/tel.0242-27-1873)  
【要予約・2 本入 1500 円】所要時間/約 60 分 体験時間/900～1600・無休
- ・山形屋本店(会津若松市上町 2-34/tel.0242-22-5769)  
【要予約・840 円～】所要時間/約 60 分 体験時間/900～1500・不定休

+++++

## 5) 温泉女将からラブレター from 齋藤節子(庄助の宿 瀧の湯 5代目女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



創業 120 年以上多くの皆様にご愛顧いただいております「庄助の宿 瀧の湯」は、環境にやさしい自然素材と会津の素材にこだわり、「快適空間の創造」をテーマに設計いたしました温泉宿です。

この度、旅館 IN 旅亭として「特別室棟」が誕生いたします。「客室専用展望露天風呂」を配した高級 & 最上質にこだわったゆったりとした空間で、癒しの時間をご堪能いただきたいと思います。

真心込めたお料理も、「地産地消」「旬産旬消」を第一に、会津・福島にこだわったものをお出ししております。川辺の和ダイニング「蔵 ssic」や、棟方志

功の絵画が楽しめる和ダイニング「花みずき本店」、会津懐石料理を味わえる個室料亭「開花亭」など、お好みの雰囲気と共にごゆるりと御食事をお楽しみ下さい。

当館では、「会津らしさ」をモットーとして会津に根ざし、瀧の湯ならではの個性をもった温泉旅館であり続けるよう「をんりーわん宣言」をいたしております。ここにしかない文化、風景、美味、思い出、おもてなし…。お客様から「また、来るよ」と、お声を掛けていただけることが何よりの喜びと、感謝とおもてなしの気持ちを込め、お客様をいらっしゃいませではなく「おかえんなんしょ(会津弁でおかえりなさいの意味)」の言葉と心でお迎えいたしております。今年度の冬季企画には、会津ゆかりの直江兼続の「愛」をテーマにした「TENCHIJIN 愛's フェア!!」を開催いたします。その他各種プランもございますので、ぜひお気軽にお問い合わせ下さい。



リニューアルしたラウンジ「小手毬」



貸切露天風呂(源泉かけ流し)「十六夜の湯」

夜 8 時からバーラウンジ「KODEMARI」となります

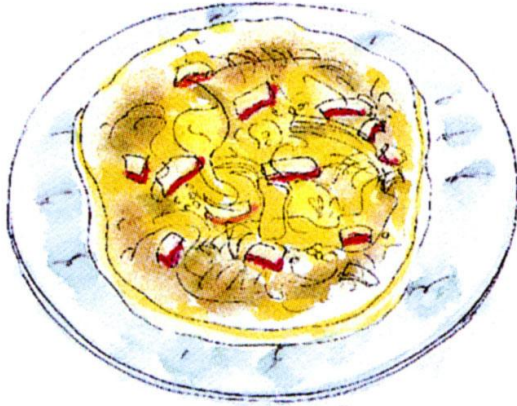
[情報はこちら！]<http://shousuke.com/>

+++++

## 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…】

### ●ふじリンゴのピッツァ



#### [材 料](4人分)

小麦粉……………200g  
ぬるま湯……………110g  
イースト……………5g  
塩……………少々  
ふじリンゴ……………1/2 個  
グラニュー糖……………少々  
オリーブオイル……………20g

#### [作り方]

①イーストを大さじ 2 杯のぬるま湯でふやかしておく。

②小麦粉をボールに入れ塩を混ぜる。

③まん中にくぼみをつける。中に分量のぬるま湯を注ぎ①のイースト、オリーブオイルを入れ混ぜる。

④ひとかたまりになったら 5 分こね、10 分休む。

⑤また更に 10 分こねて、覆いをして倍以上にふくらむまで発酵させる。

⑥ガス抜きして、1 枚の大きさの分量に成型をして更に覆いをして 2 次発酵させる。

⑦生地をのばし、生リンゴをスライスしたものを並べグラニュー糖をかけて 190℃のオーブンで 15 分～20 分焼く。

#### [ワンポイント]

使用するオーブンによって焼き時間が異なりますので、時々様子を見ながら調節して下さい。  
リンゴには多くの品種があるので、いろいろ試して味比べをするのも楽しいですね。

+++++

### [編集後記]

今年は今津でも雪の少ない穏やかなお正月を迎え、地域の神社や仏閣は初詣でに向かう多くの人々で賑わいました。皆さんが楽しい一年をすごせるように、あかべえもがんばります。次号もお楽しみに！