



2011年11月15日発行

山々には雪の便りも届く季節になりました。紅葉の名残りの中、晩秋の会津路を訪ねてみませんか？あったかおもてなしでお待ちしています。

会津あかべえ通信では15日と月末の毎月2回、会津の元気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
ガイドマップを片手に「天海大僧正」ゆかりの地を歩こう
～食べて応援！泊って応援！～「会津復興キャンペーン」開催中！！
- 2) イベント情報
喜多方産そば粉「会津のかおり」100%で新そばを堪能！
会津鉄道新着情報ラインナップ！
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報
スタイルのあるしごと 会津鉄道沿線「会津田島駅周辺」 御菓子司 三浦屋
- 4) 会津のいい湯 セレクション
磐梯猪苗代はやま温泉 [猪苗代町]
- 5) 大内宿からラブレター
ます屋
- 6) 会津の郷土料理
けんちんそば

+ + + + +

1) 知っ得！話題

ガイドマップを片手に「天海大僧正」ゆかりの地を歩こう



「天海大僧正」は江戸時代初期、徳川三代に仕えた天台宗の名僧です。

このたび、生誕の地とされる会津美里町で、ゆかりの史跡を巡るモデルコースや生い立ちを紹介するガイドパンフレットが登場！ボランティアによる案内もスタートしました。

天海大僧正の功績を学びながら町歩きしてみませんか？

お問い合わせ先 / 会津美里町観光協会 TEL0242-56-4637

+++++

～食べて応援！泊って応援！～ 「会津復興キャンペーン」実施中！！

キャンペーン実施期間 / 平成 23 年 9 月 1 日 (木) ~ 12 月 31 日 (土)

震災の影響で観光客の激減に苦しむ会津地域を復興させるため、会津の極上の『食』と『お宿』をテーマとした「会津復興キャンペーン」を実施しております。会津 17 市町村内の協力宿に、キャンペーン期間中宿泊された方が対象。

お問い合わせ先 /
特定非営利活動法人素材広場
TEL 0242-85-6571

[情報はこちら！]
<http://sozaihiroba.net/>

極上の会津プロジェクト協議会 TEL 0242-39-1251
[情報はこちら！]

<http://www.aizu-furusato.com/gokujo/spevent.php?eid=00012>



+++++

2) イベント情報

喜多方産そば粉「会津のかおり」100%で新そばを堪能！

【これからイベントのイチオシ情報！】

開催日 / 平成 23 年 11 月 23 日 (水・祝) 午前 11 時～午後 3 時

会場 / 塩川蔵史館 (磐越西線塩川駅前)

喜多方産そば粉「会津のかおり」を 100% 使用し、地元の腕自慢たちが「ひきたて・うちたて・ゆでたて」のそばを提供します。

当日は、地場産品の展示即売コーナーも開催。秋の味覚をぜひお楽しみください。

前売り券 / もりそば・かけそば各 450 円

当日は各 50 円増 塩川物産館川番所 (午前 11 時～午後 4 時) にて、11 月 18 日まで販売。



お問い合わせ先 /
喜多方市塩川総合支所産業課 TEL0241-27-2111

+++++

会津鉄道新着情報ラインナップ！

【会津鉄道の最新情報！】

会津鉄道ありがとう『乗っ得ポイント』ラストキャンペーン 12/31 まで実施中！



ラストキャンペーン実施期間 / 平成 23年 11月 10日 (木) ~ 12月 31日 (土) の連続 52 日間

内容 / 会津鉄道線区内を 500 円以上ご利用いただいたお客さまにポイントを押し印します。(端数は切捨て)

ポイントカードをご持参された方に限ります。

平成 23 年 1 月 1 日より実施中の、会津鉄道ありがとう「乗っ得」ポイントキャンペーンもいよいよ終盤となりました。

1 年間のご愛顧に感謝しまして、最終日までのラストキャンペーンを実施中です。

今まで 1,000 円で 1 ポイントだった押印が、500 円ごとに 1 ポイントの押印となりポイントが 2 倍となります。

ご利用の金額をムダなくポイントにして、どんどんプレゼントをゲットしよう！

お問い合わせ先・お申込み先 / 会津鉄道株式会社 営業課

TEL 0242-28-5886 FAX 0242-26-9730

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=799>

お座ト口展望列車は 11 月 19 日 (土) 臨時運転します！

お座ト口展望列車

11/19

臨時運転

ICカード利用可能

乗車区間運賃 300円まで
乗車できます！

時刻表

往	来たかたの着車駅	乗ってみよへん
会津川島	8:42	真多力 10:57
会津下郷	8:59	会津若松 11:29
湯のへつり	9:02	11:32
湯野上温泉	9:10	七日町 11:34
11:35		
湯野上温泉	9:18	西若松 11:37
9:22		11:38
井ノ牧温泉	9:42	井ノ牧温泉 11:57
12:35		
西若松	10:00	湯野上温泉 12:55
10:01		13:00
七日町	10:05	湯のへつり 13:07
13:08		
会津若松	10:08	会津下郷 13:13
10:12		13:19
真多力	10:44	会津川島 13:40

運転日 /

平成 23 年 11 月 19 日 (土)

湯野上温泉駅に「手湯」ができました！



日本で唯一の茅葺き屋根の駅舎、下郷町「湯野上温泉駅」に温泉が注がれた木だるが出現！

これから寒くなる季節にうれしいおもてなしです。

温泉は駅玄関側とホーム側に引かれ、「手湯」の周りにはいつもお客さままで賑わっています。

湯野上温泉の泉質は弱アルカリ性単純泉で、お湯には約130万もの数値のマイナスイオンが含まれています。

列車を待つひと時を温泉でリフレッシュしませんか？

11月11日（金）より芦ノ牧温泉駅で硬券入場券を発売しています！



会津鉄道では、湯野上温泉駅につづき芦ノ牧温泉駅でも硬券入場券の発売を開始しました。

日付はダッチングマシーンにて印字します。

芦ノ牧温泉駅にお越しの際には是非記念にお買い求め下さい！

発売開始 / 平成23年11月11日（金）午前8時30分より

発売場所 / 芦ノ牧温泉駅

発売額 / 大人200円 小人100円

有効期間 / 発売日の当日1回限り有効

お問い合わせ先 /

会津鉄道株式会社 営業課 TEL 0242-28-5886 FAX 0242-26-9730

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=844>

『がんばっぺ南会津フェア！』

開催日時 / 平成23年11月23日（水・祝）9：00～16：00

11月24日（木）10：00～15：00

会場 / 台東区浅草神社

会津鉄道も参加し、物産などを販売します。ぜひお出かけ下さい！

『東武ファンフェスタ』に会津鉄道が出店します！

開催日時 / 平成23年12月4日（日）10：00～15：30（予定）

会場 / 南栗橋車両管区（東武日光線南栗橋駅より徒歩15分）

会津鉄道が参加し、鉄道グッズ販売やPR等実施します。ぜひお出かけ下さい！

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

スタイルのあるしごと 会津鉄道沿線「会津田島駅周辺」御菓子司 三浦屋
【会津鉄道からおすすめ情報をお届けします！】



スタイルのあるしごと 会津鉄道沿線「会津田島駅周辺」 御菓子司 三浦屋
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=803>

お得な切符！

4/2(土)～ 中学生の皆さまにお得なきっぷ 好評発売中！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=422>

【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>

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

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>

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/>

おすすめの旅！

11/19(土) 秋の喜多方・長床めぐり
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=99>

「首都圏から会津」「会津から首都圏」への便利なダイヤ
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=835>

らくらく スイスイ 電動アシスト自転車レンタルをご利用下さい！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=769>

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>

マイカー&トレイン 回送サービス好評受付中！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=789>

東京スカイツリー情報！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=536>

お知らせ！

10/19(水)から受付中！ 車窓・駅からのフォトコンテスト2011秋
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=537>

11/1(火)より湯野上温泉駅で会津鉄道初の硬券入場券を発売中！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=369>

AIZUマウントエクスプレス指定列車内でWi-Fi利用サービスをしています。
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=170>

自転車といっしょに出かけませんか？「サイクルトレイン」実施中です！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=800>

会津鉄道イベントカレンダー 11・12月号
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=504>

東武沿線見聞録TOBUMARCO(トウブマルコ) 2011 Vol.31 11・12月号
[デジタルブックはこちら！] <http://www.tobu.co.jp/marco/>

「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>

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.aizutetsuclub.com/>

～「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～



会津鉄道オリジナルグッズ「ばすのみせ」リニューアルオープン！

[情報はこちら！]

<http://www.aizutetsudo.jp/shop2/index.php>

ネコ駅長「ばす」の日記

[情報はこちら！]

<http://aizutetsudo.sblo.jp/>



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

磐梯猪苗代はやま温泉 [猪苗代町]

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】



猪苗代湖に面した表磐梯エリアでも屈指の眺望の良さを誇る「磐梯猪苗代はやま温泉」。地下約1,200mの湯脈から上がる源泉が、エリア内のホテルやペンションに配湯されています。

泉質は無色透明で肌にやさしい塩化物温泉。スキーリゾートとしても知られ、利用客からは身体の芯から温まると評判。家族連れやグループ旅行にオススメです。

お問い合わせ先 / 猪苗代観光協会 TEL0242-62-2048

+++++

5) 大内宿からラブレター from 佐藤 スミ子(ます屋)

【大内宿のみなさんが自慢のお店をご紹介します】

【大内宿のみなさんがお店をアピールいたします】

「手伝いに来てくれる娘といっしょにお店を守っています。」



農業をやめてからお土産屋を始め、約10年になります。

一日座っているのは腰に負担がかかり、あちを向いたりこちを向いたり姿勢を変えながら無理のない程度の商売です。

会津本郷焼の中でもどっしりとした「流紋焼」を好んで扱い、食品では会津ならではの加工品など、特に「車麩」が人気ですよ。

和裁が得意で、綿入れはんてん等をたくさ

ん縫いました。

95歳のばあちゃんの手をしながら、お客さまと楽しくやり取りして行きたいですね。

- ・くるまふ... 1袋 500円
- ・いそべもち... 1つ 120円

定休日 / 不定休

営業時間 / 9:30 ~ その日の様子次第

お問合せ / ます屋 TEL (0241) 68-2953



+++++

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。

けんちんそば

【材 料】

そば... 2人分
大根... 1/3本
木綿豆腐... 1/2丁
だし汁... 600cc
長ネギ... 1/3本
しょうゆ、麵つゆ... 適宜
サラダ油... 適宜
七味唐辛子... 適宜



【作り方】

大根は5〜6cmの長さに千切りする。木綿豆腐は重しをかけて水分を絞り、粗くほぐしておく。

鍋に油を熱して を炒め、だし汁を入れて煮る。

しょうゆ、麵つゆ等で味付けする。

そばを茹でる。長ネギは小口切りにする。

茹であがったそばを水切りして器にいれ、 をかける。

小口切りにした長ネギ、七味唐辛子を好みでかけ食べる。

【ワンポイント】

大根のほかに、好みの野菜やキノコを入れてもおいしく出来上がります。新そばといっしょに秋の味覚を楽しんでみましょう。

+++++

【編集後記】

紅葉も見頃を過ぎ、野や山が冬支度をはじめる晩秋は、そば店のメニューにおいておいしい新そばが登場する季節です。風味豊かな会津の恵みをぜひお楽しみ下さい。