



会津あかべえ通信 Vol.77



2011年12月15日発行

初雪の便りが届いた会津では、この冬のイベントが次々とアップされています。

雪を楽しみ、冬の風情を満喫してみませんか？この時期ならではの幻想的な世界も待っています。

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！

会津あかべえ通信をご購読の皆様へ「アンケートのお願い」！ 12月26日まで！



日頃より「会津あかべえ」通信をご購読いただき、ありがとうございます。
このたび「会津あかべえ」通信では会員の皆さまのご意見をお聞きしたく、アンケート協力をお願いを実施いたします。
ご回答いただいた会員様の中から先着200名様に会津の物産「起き上がり小法師」をプレゼントいたします。

アンケート期間 / 平成23年11月30日（水）～12月26日（月）
[アンケートはこちらから！] <http://enq-maker.com/W4qSjw>

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

- 1) 知っ得！話題
 - 冬を楽しむイベントいっぱい「ふゆ喜楽里」開催
 - ～食べて応援！泊って応援！～「会津復興キャンペーン」12月31日(土)まで！
- 2) イベント情報
 - 奥会津の伝統芸能と郷土の味覚を堪能
 - 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
 - 年の瀬の風物詩 Made in Aizu
- 4) 会津のいい湯 セレクション
 - 裏磐梯弥六沼温泉 [北塩原村]
- 5) 大内宿からラブレター
 - 扇屋分家・浅沼食堂
- 6) 会津の郷土料理
 - 豆数の子

+++++

1) 知っ得！話題

冬を楽しむイベントいっぱい「ふゆ喜楽里」開催

様々なまつりや体験ツアーで喜多方を楽しむ、冬のおもてなし「ふゆ喜楽里」がスタートします！おいしさ集まる「喜多方そばフェスタ2012」や「全国ラーメンフェスタ」。

真っ白な雪原を歩く「かんじきウォーク」、飯豊山麓の洞窟に出現する「氷筒見学ツアー」など。多彩なイベントメニューで、すてきな思い出づくりをしてみませんか。

開催期間 / 平成 24 年 1 月 12 日 (木) ~ 3 月 11 日 (日)



お問い合わせ先 / 喜多方観光協会 TEL0241-24-5200
[情報はこちら！] <http://www.kitakata-kanko.jp>

+++++

～食べて応援！泊って応援！～「会津復興キャンペーン」

いよいよ 12 月 31 日 (土) まで！

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

奥会津の伝統芸能と郷土の味覚を堪能

【これからイベントのイチオシ情報！】

『第40回 只見ふるさとの雪まつり』

開催日 / 平成24年2月11日(土)・12日(日)

会場 / JR只見駅前広場 (福島県南会津郡只見町)



会津でも指折りの豪雪地域として知られる只見町で、雪に遊び冬を楽しむイベント「第40回 只見ふるさとの雪まつり」が開催されます。

只見駅前広場に姿を現した大雪像を特設ステージに、地元伝統芸能やゲーム、コンサートなど楽しいイベントが繰り上げられる2日間です。

味自慢&技自慢の物産・民芸品が並ぶ

「ゆきんこ市」では、郷土の味覚も堪能。11日(土)18:30からは一年の健康を願う厄払いの伝統行事「おんべ」が開催されます。あたたかな心がこもった奥会津の雪まつりに出掛けてみませんか。

お問い合わせ先 / 只見ふるさとの雪まつり実行委員会 TEL0241-82-5240

[情報はこちら！] <http://www.tadami.gr.jp/kankou/yukimaturi-top.html>

+++++

会津鉄道新着情報ラインナップ！

【会津鉄道の最新情報！】

会津鉄道冬の特別企画 大好評！「ほろ酔い列車」を運行します！

会津鉄道の冬の特別企画
大好評！「ほろ酔い列車」を運行します！

運行日
1月14日(土)～17日(土)
2月10日(土)～13日(土)
3月17日(土)

料金
大人1人当り 4,000円
小学生以上 2,500円
小学生以下 1,000円
※小学生以下は保護者同伴で運行します。

沿線地酒
特選刺身

会津鉄道株式会社 TEL: 0243-36-6162 FAX: 0243-26-9730 <http://www.kanetsu-railway.jp/>

会津鉄道では、平成24年1月14日(土)より3月17日(土)までの指定する土曜日に「ほろ酔い列車」を運行いたします。

大好評の前回同様、お座敷列車にて沿線地酒と新鮮刺身、あたたか豚汁などで楽しいひとときをお過ごし下さい。

お座敷列車は、会津鉄道冬の名物「こたつ列車」に変身して雰囲気満点です。

車内ではゲーム大会など楽しいイベントも待っています。

ご家族、お友達、会社の仲間とこの冬一押し「ほろ酔い列車」に乗車しませんか？

運行日 /

平成 24 年

1 月 14 日 (土)・21 日 (土)・28 日 (土)

2 月 4 日 (土)・11 日 (土)・18 日 (土)・25 日 (土)

3 月 10 日 (土)・17 日 (土)

西若松駅改札口集合 16:40

参加費 /

大人お 1 人様 4,000 円

子供お 1 人様 2,500 円

募集定員 /

35 名 (最少催行人員 10 名 添乗員が同行します。)

定員になり次第締切らせていただきます。

お申込み /

乗車日の 2 日前 17:00 まで

コース /

西若松 (16:59 発) ~ 会津田島 (18:04 着-18:19 発) ~ 西若松 (19:24 着)

お問い合わせ先・お申込み先 / 会津鉄道株式会社 営業課

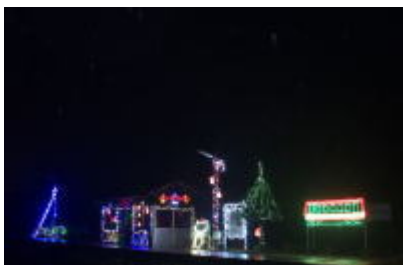
TEL 0242-36-6162 FAX 0242-26-9730

会津鉄道はクリスマスモードでお迎えしています。

会津鉄道「芦ノ牧温泉駅」「湯野上温泉駅」では今年もホームをイルミネーションで飾り、お客さまをお迎えしています。

夕方 4 時半から点灯し、最終列車が通過する 10 時半 ~ 11 時頃まで楽しむことができます。芦ノ牧温泉駅では 12000 個の LED 電球を使いパワーアップし、新たに光る AIZU マウントエクスプレスもお目見えしました。

また、会津田島駅では待合室に大きなクリスマスツリーを飾り、駅を訪れるお客さまを楽しませています。



また快速 AIZU マウントエクスプレス号は、12 月 20 日 (火) ~ 12 月 25 日 (日) までクリスマスデコレーションで運行します。さらに 12 月 23 日 (金) ~ 12 月 25 日 (日) はアテンダントがサンタレディに変身してお客さまをお迎えします。

どうぞお楽しみに！

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！



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。1 年間のご愛顧に感謝しまして、ラストキャンペーンを実施中です。

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印します。
ポイントカードをご持参された方に限ります。

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>

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

年の瀬の風物詩 Made in Aizu

【会津鉄道からおすすめ情報をお届けします！】



年の瀬の風物詩 Made in Aizu

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=605>

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>

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、発売中！
[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！

「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>

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！

車窓・駅からのフォトコンテスト2011秋、受賞作品発表！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=788>

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>

芦ノ牧温泉駅で硬券入場券を発売中！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=844>

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>

会津鉄道イベントカレンダー 12・1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

裏磐梯弥六沼温泉[北塩原村]

【名湯ぞろいの会津のいい温泉をご紹介】

裏磐梯エリアに平成21年開湯した「裏磐梯弥六沼温泉」は、眺望の良さが評判の裏磐梯高原ホテルの自家源泉。

今年3月には展望露天風呂「四季の湯」がオープンし、静かに水をたたえる弥六



沼と荒々しい磐梯山の噴火口を目前に眺めながら、かけ流しの温泉をゆったり楽しめる絶景の湯として注目されています。

泉質はやわらかな肌触りの塩化物泉。家族皆で楽しめる裏磐梯スキー場や、銅沼周辺を巡るスノーシュートレッキングなど、アクティビティもいろいろ。冬の小旅行にぴったりの温泉です。

お問い合わせ先 / 裏磐梯高原ホテル TEL0241-32-2211

[情報はこちら！] <http://urabandai-kougen.com/>

+++++

5) 大内宿からラブレター from 浅沼 ウタ子 (扇屋分家・浅沼食堂)

【大内宿のみなさんがお店をアピールいたします】

「大内宿の一番奥で、昔も今も集落を見守っています。」



集落の行止まりの少し小高い場所から通り全体を見渡す。

29代、築400年を超える家は、豊臣秀吉時代から続く参勤交代などの「見張り場」として使われてきました。

大内宿は古くは1000年ほど前から人が住みつき、点在していた家を参勤交代時の旅籠、休憩所とするために整然と並べられ現在の形になりました。一度に600人もの人たちを受け

入れていたのです。

食事をする座敷からふっと外を眺めると、いにしへの風景が実感できます。

意外にも当時は中央に水路が1本だけ流れていて、その両脇を歩いたのです。明治時代になり水路は二つに分けられて各家の前を流れ、暮らしの一部になりました。

見晴らしの良さが自慢の座敷で名物「そば」を食べませんか。また当店では生け簀のイワナを囲炉裏の遠火で焼いた「イワナの塩焼き」もおすすめてです。

もともと古い家の柱や壁、調度品が喜ばれていますが、骨董好きな店主の趣味の品々も何気なく飾ってあります。興味のあるかたは是非お声掛けくださいね。

- ・あたたかいねぎそば(山菜、きのこ)...1000円
- ・冷やしねぎそば(おろし、削り節).....900円
- ・イワナの塩焼き...600円
- ・よもぎもち(あんこ)1個300円・(きなこ)1個300円(お持ち帰りできます。)
- ・みそおでん...1本 100円
- ・あま酒...1杯 100円

定休日 / 不定休

(冬期間は12月半ば過ぎより、2月の雪まつりの日以外はお休み)

営業時間 / 9:00 ~ 16:30

お問合せ / 浅沼食堂 TEL (0241) 68-2378



+++++

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。

豆数の子

[材 料] 5人分

青大豆...130g

塩数の子...50g

酒...1/2カップ

塩...少々

砂糖...25g



[作り方]

- 1)青大豆はよく洗い、半日ほど水につけて戻す。
- 2)充分に戻った1)を、たっぷりの湯に塩少々（分量外）を入れて茹でる。柔らかくなったらザルに上げ、あら熱をとる。
- 3)酒、塩、砂糖を合わせ、茹でた豆を入れて味がなじむようによく混ぜる。
- 4)塩数の子は水につけて塩抜きをし、適当な大きさに切り、3)とあわせて盛りつける。

[ワンポイント]

正月や祝言など、お祝い事の膳に欠かせない料理の一つです。砂糖の量はお好みで減らしてもOK。豆はあまり日持ちしない食材なので、出来上がったら冷蔵庫に保存し早めに食べ切るのが、おいしくいただくポイントです。

+++++

[編集後記]

会津盆地にも初雪が舞い降りる 12 月。山間部ではスキー場が次々とオープンし初滑りを楽しむスキーヤーやボーダーの皆さんを迎えています。雪まつりや各種イベントで賑わう会津の冬をぜひお楽しみください。