



# 会津あかべえ通信 Vol.8



2009年1月31日発行

雪国会津では、ただいまウインタースポーツシーズン真っ盛り！ イベント盛り  
沢山でスキー場によっては3月まで十分に楽しめます。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●2009年 FIS フリースタイルスキー世界選手権猪苗代大会
- 2) イベント情報●会津彼岸獅子
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●南会津の地酒
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●会津地鶏
- 5) 温泉女将からラブレター●元湯 有馬屋 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技。●打ち豆

## +++++

### 1) 知っ得！話題●2009年 FIS フリースタイルスキー世界選手権猪苗代大会

【いま、会津の旬な話題をお届けします】

開催期間／2009年3月2日(月)～8日(日)

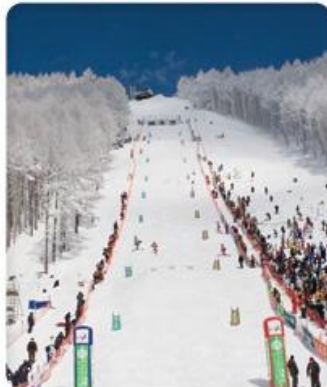
開場／猪苗代町、磐梯町

競技施設／モーグル[7日]、デュアルモーグル[8日]:リステルスキーファンタジア

エアリアル[3・4日]:リステルスキーファンタジア

スキークロス[2日]:猪苗代スキー場 中央

ハーフパイプ[5日]:アルツ磐梯



モーグル、デュアルモーグル、エアリアル、スキークロス、ハーフパイプの5種目の競技が行  
われるフリースタイルスキー世界選手権。1986年に第一回が開催され、現在では選手達にと  
って五輪オリンピックに並ぶ注目の大会として目標になっています。この世界大会がアジアで  
開催されるのは、1997年の長野大会に次いで2度目。世界約30カ国からトップアスリート達  
が冬の会津へ集結し、猪苗代町と磐梯町の各スキー場を舞台に一流の技を競い合います。

青空の下、名峰磐梯山を背景に、極上のパウダースノーが舞うゲレンデで選手たちに熱い  
エールを送りながら、技と情熱が燃え上がる感動の瞬間をぜひ間近に体感してみませんか？  
只今チケット販売中です。

お問い合わせ先／2009年 FIS フリースタイルスキー世界選手権大会組織委員会  
TEL0242-72-1557

[情報はこちら！]<http://www.inawashiro2009.jp/>

◎ こんどの週末は割引クーポンを使って会津のゲレンデへ!

<http://snowboardnet.jp/snow/blocklist.php?bid=206>

南会津町:会津高原高畑スキー場、会津高原南郷スキー場、会津高原だいらスキー場

猪苗代町:リステルスキーファンタジア、猪苗代スキー場、猪苗代リゾートスキー場、

蕨輪スキー場、沼尻スキー場

北塩原村:裏磐梯猫魔スキー場、アルツ磐梯、グランデコススキーリゾート

喜多方市:三ノ倉スキー場

金山町:フェアリーランドかねやまスキー場

松枝村:尾瀬檜枝岐温泉スキー場

+++++

## 2) イベント情報●会津彼岸獅子

【これからイベントのイチオシ情報！】



3月中旬、長い冬もようやく終わりを見せ、やわらかな陽光がふる春の彼岸入りを迎えると、笛・小太鼓の音色を響かせて古式ゆかしい舞いを披露する三体の獅子が街へ繰り出します。

毎年春の彼岸に行われるこの獅子舞は、「会津彼岸獅子」または「会津三匹獅子」と呼ばれ、会津の大地に春の訪れを告げ一年の豊作と家内安全を祈る、会津の伝統行事の一つです。彼岸獅子舞は会津の歴史を語る上でも度々登場し、寛永二十年(1643)に保科正之公が会津藩主として移封された際には獅子を先頭にして若松城に入城し、また、戊辰戦争の籠城戦の際には、山川大蔵が新政府軍に包囲された中を獅子舞の大楽団を組織して威風堂々と行進して城中に入ったという逸話も伝えられています。

彼岸獅子の衣装は各獅子団によって色柄が異なり、舞姿にも特徴があります。会津の春の始まりをぜひご覧下さい。

◎各地区の彼岸獅子舞の開催日

・3月17～20日(予定)／磐梯町赤枝地区

・3月20日(予定)／会津若松市・喜多方市・会津美里町・田島町

お問い合わせ先／会津若松観光物産協会 TEL0242-24-3000

+++++

### 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！】



- ◎ 会津鉄道がおすすめする南会津の地酒！  
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=542>
- ◎ 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>
- ◎ 地酒と絵ろうそくまつり 2/13(金)  
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=537>

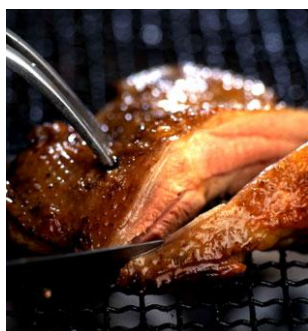


- ◎ 会津の日本酒を楽しむイベント列車開催 2/14(土)2/15(日)  
お座トロ展望列車車内で会津の地酒はいかががでしょうか！  
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=535>
- ◎ リーズナブルにゆったりと会津を周遊できる「東武フリーパス」！  
[情報はこちら！] [http://www.tobu.co.jp/riding/docs\\_tobu/c01.html](http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html)

+++++

### 4) 会津のいいモノ★セレクション◎会津地鶏

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



会津地方に古くから受け継がれてきた「彼岸獅子舞」の獅子頭には、会津地鶏の雄がもつ黒く美しい尾羽が用いられています。この会津地鶏は約 450 年以上前に、平家の落人が愛玩用として会津地方に持ち込んだ鶏が始まりと言われています。普通の鶏と比べて体躯が小さく産卵性も乏しいために飼育数が少なく絶滅寸前だった「会津地鶏」ですが、昭和 62 年頃から原種の保存と研究が進められ、現在では鶏肉・鶏卵のブランド品種として販売されています。

「会津地鶏」は歯ごたえが良く、上質のコクとふくよかな旨味が特徴です。焼き鳥はもちろん、皆さんご自慢のレシピで、会津地鶏の美味しさをご堪能下さい。

お問い合わせ先／会津養鶏協会事務局 TEL0242-94-2266

[情報はこちら！]<http://www.aizuidori.jp/>

+++++

## 5) 温泉女将からラブレター from 佐藤亜衣(元湯有馬屋 女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



東山温泉の地に江戸末期より続く『元湯有馬屋』は、木のぬくもりに包まれた木造建築のこじんまりとした温泉宿です。源泉掛け流しのお風呂は体のしんまでよく温まり、女性のお客様からはお肌もすべすべになると好評を頂いております。

暖かな炭火の囲炉裏を囲んでの「いろりの和食膳プラン」では、自家製の「にしんの山椒漬」など会津の郷土料理を中心に、香ばしく焼き上げた岩魚や田楽など、炭火焼きならではの美味しさをお楽しみいただけます。お米や野菜は地元の提携農家より仕入れた旬のものを使用し、また、山菜の季節には従業員みずから山に入って採取した会津の山の幸をお出ししております。その他にもお得な「平日・休日プラン」もございますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

お客様一人一人にほっとするひとときを過ごしていただけるよう、家庭的な雰囲気をお大切に心からのおもてなしをさせていただいております。ぜひ、ご家族やご友人同士で当館自慢の温泉と味覚をご堪能下さいませ。皆様の御来館を心よりお待ちしております。

お客様一人一人にほっとするひとときを過ごしていただけるよう、家庭的な雰囲気をお大切に心からのおもてなしをさせていただいております。ぜひ、ご家族やご友人同士で当館自慢の温泉と味覚をご堪能下さいませ。皆様の御来館を心よりお待ちしております。



[情報はこちら！]<http://www4.ocn.ne.jp/~arimaya/>

+++++

## 6) 『おこしの会』がお教える、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ます…】

### ●奥会津の冬の郷土食材『打ち豆』について紹介します

会津地方(特に寒さの厳しい南会津地方)における冬の保存食材の代表格、打ち豆です。昔から南会津の冬に欠かせない日持ちのする貴重なタンパク源として活躍して来ました。普通の大豆も、よく乾燥させればそれだけで十分日持ちするものですが、潤かしたり長時間炊いたりすると、調理が大変です。そこで、豆を打って平たくすることで火が通りやすくなり、調理が簡単になる『打ち豆』がこの地域の昔からの郷土食材として、伝わっています。

※ 打ち豆を作る時期は12月～2月。寒さがもともと厳しくなる『寒』の時期に作った打ち豆は、その年の夏まで悪くならないそうです。また、打ち豆を打つことを『豆ぶち』といい、その家のお年寄りが担う大事な仕事だったそうです。



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！

## ● 打ち豆

[作り方]

- ①大豆が濡れる程度に水に浸す。(水分を含み過ぎると失敗します！)。
- ②水を切った後、1時間程度置いておく。(この間にも、大豆は水分を吸収します)。
- ③堅い台を用意し、その台に一粒ずつ置き、木槌等で打ち伸ばします。
- ④室内等で、自然乾燥させたら出来上がりです。



←打ち豆を作る専用の台です。

[ワンポイントアドバイス]

打ち豆を使った一般的な料理は、お味噌汁(大根や白菜と合わせる事が多いようです)、切り昆布の煮物(昔は法事、結婚式などのイベント時のご馳走でした)、ゼンマイと打ち豆の含め煮など、雪国会津の貴重なタンパク源としてご馳走の部類だったそうです。

南会津の郷土食材として古くから伝わる打ち豆ですが、現代風の料理にもすごく合うんです。



例えば打ち豆入りミネストローネ、カレーにもすごく合うし、細かく刻んでコロッケに入れたりしても美味しいです。打ち豆を使うと、普通の豆を使うより格段に風味がUPします。こうして、昔ながらの食材を今の食卓に似合うように工夫するのも、郷土食が豊かな地域に住む者の特権ですよ。

+++++

[編集後記]

2月の会津地方では雪まつりや冬まつりが各地で開催され、スキー場でも様々なイベントやお得なプランが設けられて、3月中旬頃まで県内外からのお客様で賑わいます。ただ今、冬のレジャーシーズン真っ最中！ぜひ遊びにいらして下さい。次号もお楽しみに！