



# 会津あかべえ通信 Vol.82



2012年2月29日発行

東日本大震災から1年を迎えようとしています。

この震災でお亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りするとともに、福島県、会津の復興のために力を注ぎ、元気な会津を発信してまいります。

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。

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

### 1) 知っ得！話題

- 伊達政宗公の会津ゆかりの地を巡る歴史探訪ウォーク

### 2) イベント情報

- 全国各地の編み組工芸品が一堂に集合！
- 会津鉄道新着情報！

### 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[会津下郷駅] 福泉堂 浅井菓子舗

### 4) 会津のいいモノ★セレクション

- 純米吟醸「佳き酔 歌磐梯」[北塩原村]

### 5) 大内宿からラブレター

大内宿冬景色

### 6) 会津の郷土料理

- にしんの山椒漬

+++++

### 1) 知っ得！話題

## ●伊達政宗公の会津ゆかりの地を巡る歴史探訪ウォーク

会津の歴史を学びながら歩く「会津鶴ヶ城歴史ウォーク」が開催されます。

第3回となる今年のコースは、伊達政宗公ゆかりの地を巡る猪苗代町から会津若松市までの18.5キロメートル。鶴ヶ城歴史ボランティアガイドの説明を聞きながら、伊達氏と会津の領主・葦名氏が戦った「摺上原の古戦場跡」や天鏡閣、十六橋を巡り、会津五街道のひとつ、二本松街道を通過して飯盛山までの道を歩きます。

往時に思いをはせつつ、爽やかな初夏の会津路を楽しく歩いてみませんか。

開催日時／平成24年5月12日（土）7:30～14:00 予定

【参加申込締め切り】3月31日まで ※定員（500名）を超えた場合は抽選。

◎参加費…一人1,000円（事前申込制）

参加資格・申込方法など詳しくは下記まで要問い合わせ。

お問い合わせ先／会津若松観光物産協会インフォメーションサポートセンター

TEL0242-36-5043

+++++

## 2) イベント情報

### ●全国各地の編み組工芸品が一堂に集合！

【これからイベントのイチオシ情報！】

#### 『第11回 全国編み組工芸品展』

開催日時／3月17日（土）・18日（日）

9:00～17:00

場所／三島町交流センター山びこ

山陰に残雪の残る早春の三島町で、クルミや山ブドウの皮、マタタビ蔓など自然素材を使った手作りの編み組工芸品が全国から集まる展示会が催されます。会場では作品の展示・販売のほか、ストラップ製作といった「ものづくり体験コーナー」や、奥会津編み組細工の製作実演も披露。

人の手が作った“生活の美、の数々に注目です。



お問い合わせ先／三島町生活工芸館 TEL0241-48-5502

### 3月17日（土）ダイヤ改正

会津若松～東武日光間の直通列車 1 往復新設！

【会津鉄道新着情報！】



会津鉄道では、平成 24 年 3 月 17 日付けで JR 東日本、東武鉄道、野岩鉄道とともにダイヤ改正を行います。

このダイヤ改正の目玉は、快速 AIZU マウントエクスプレス号の「会津若松から東武日光行きの直通列車（1 往復）の新設」です。

日光と会津は藩政時代から歴史的に強い結びつきがあります。また、本年 5 月 22 日には東京スカイツリーがオープンします。

新しい東京の名所東京スカイツリーと世界文化遺産のある日光、歴史と伝統が息づく会津をトライアングルで結び、元気な会津、福島復興の一助になればと考えております。

お問い合わせ先／会津鉄道株式会社 TEL 0242-28-5885

[情報はこちら！] [http://www.aizutetsudo.jp/pdf/h24\\_nikkou.pdf](http://www.aizutetsudo.jp/pdf/h24_nikkou.pdf)

[こちらの情報もご覧ください！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=852>

### 「3月3日（土）南会津雪ウォーク」に会津鉄道割引きっぷで行こう！



南会津雪ウォーク  
大切なあなたを  
歩いてみませんか

日時：平成24年3/3土  
場所：南会津郡荒井地区内  
会津山村道場・南会津郡野原町

割引券の心をつづけて雪ウォークに参加しよう！

雪合戦 3,000円  
雪ウォーク 500円  
雪ウォーク 300円

主催：南会津雪ウォーク実行委員会 TEL 0242-28900 FAX 0242-28910  
共催：南会津町 南会津町観光物産課 主催：会津鉄道株式会社 協賛：会津鉄道(株) 伊藤忠建設(株)  
後援：会津県観光物産課 会津県観光物産課 会津県観光物産課 会津県観光物産課 会津県観光物産課

福島県南会津郡南会津町で3月3日（土）、一面の銀世界を舞台に「南会津雪ウォーク」が開催されます。

会津鉄道では、このイベント当日限定で、「南会津雪ウォーク」参加者のみ有効の特別割引きっぷを発売します。

割引発売日／平成24年3月3日（土）

割引区間／会津鉄道線内（西若松～会津高原尾瀬口間）

割引内容／会津鉄道割引区間において「南会津雪ウォーク」チラシを掲示することで、大人普通運賃を5割引きいたします。（小人は対象外です。）

「南会津雪ウォーク」参加の方に限ります。

平成24年3月3日（土）のみ有効

会津鉄道 会津山村道場駅乗降に限ります。

発売箇所／会津鉄道有人駅（西若松、芦ノ牧温泉、湯野上温泉、会津下郷、会津田島、会津高原尾瀬口 計6駅）及び車掌

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=102>

### お座トロ展望列車 平成24年4月から運行いたします！



会津鉄道人気の「お座トロ展望列車」の運行が平成24年4月より始まります。  
桜の見頃に合わせたの、春の沿線からお楽しみ下さい。  
運行日などの詳細、チラシ等は近日中に公開予定ですので、もうしばらくお持ち下さい。

## 会津鉄道ありがとう「乗っ得」ポイントキャンペーン いよいよラスト！



会津鉄道では、平成23年1月1日より平成24年3月31日まで、会津鉄道ありがとう「乗っ得」ポイントキャンペーンを実施しています。

大変好評につき、「2倍キャンペーン」として延長してまいりましたが、いよいよ3月31日までとなりました。

最後までポイントをためて、素敵なプレゼントと交換しましょう！

内容／ご利用金額500円ごとに1ポイント押印いたします。（端数は切捨て）

ポイント取扱い箇所／会津鉄道有人駅の6駅窓

口及び会津鉄道車掌（西若松駅・芦ノ牧温泉駅・湯野上温泉駅・会津下郷駅・会津田島駅・会津高原尾瀬口駅）

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=848>

+++++

### 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[会津下郷駅] 福泉堂 浅井菓子舗  
【会津鉄道沿線の情報をお知らせします】



スタイルのあるしごと 会津鉄道沿線[会津下郷駅] 福泉堂 浅井菓子舗

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=845>

## 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](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>

●かなり得だね！浅草宿泊パック  
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=851>

●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！

●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 2012年3・4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） 2012 Vol.32 1・2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) 会津のいいモノ★セレクション◎

純米吟醸「佳き酔 歌磐梯」 [北塩原村]



【名品ぞろいの会津のいいモノをご紹介】

裏磐梯観光大使のシンガーソングライター・小椋佳氏が名付け親となって誕生した「佳き酔 歌磐梯」は、北塩原村産の酒造好適米・五百万石と、環境省の名水百選に選ばれた「小野川湧水」を源とする水を使って、酒造りの匠が仕込んだ純米吟醸酒。

醸造に欠かせない酒母づくりには会津山塩をつくる大塩裏磐梯温泉の源泉を使うなど、自然の恵み豊かな北塩原村の材料にこだわったオリジナル地酒です。

淡麗でやや辛口のさわやかな味わいで、北塩原村を訪れたならぜひ手にしたい、村内限定販売のプレミアムなお酒です。

お問い合わせ先／北塩原村総務企画課企画室 TEL0241-23-3112

+++++

## 5) 大内宿からラブレター from 大内宿冬景色

【大内宿の冬の表情を案内いたします。】

「冬ならではの見所もたくさんあります。大内宿の美しい雪景色」



絵葉書のような景色を眺めるには、大内宿の突き当りの山から見下ろすのがお勧めです。40 数軒の茅葺き屋根の美しい家並みが見事です。



湯野上温泉駅は大内宿への玄関口です。日本で唯一の茅葺き屋根の駅舎で、中では一年を通して囲炉裏に火がはいっています。お茶のサービスの他、温かい手作り甘酒やコーヒーを販売しており、列車の待ち時間をゆったり楽しめます。

大内宿へは約 6km。タクシーも常駐しています。所要時間は約 15 分です。



雪囲いや冬の行事の団子さしも、訪れる人たちには温もりを感じる風景です。大内宿では普段の暮らしを、変わらず守り続けています。

また、茅葺き屋根の軒先には「マメコバチ」の巣である藁の束が見られます。4月上旬に巣筒を果樹園に設置し、マメコバチは花の受粉に忙しく働きます。



毎年2月に開催される「大内宿雪まつり」は、雪像づくりなど手づくりの冬のイベントです。各家々の前にも個性豊かな雪像が並び、中で休めるかまくらも見られます。

一面を雪に覆われた冬の大内宿は、なぜか温かく柔らかな温もりに包まれています。

+++++

## 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。

### ●にしんの山椒漬

【材 料】

- 身欠にしん…1kg
- しょうゆ・酢・酒…各200cc
- 砂糖…適宜
- 山椒の葉…適宜



【作り方】

- ①身欠ニシンは2～3片に切り、米のとぎ汁に漬けて脂を抜く。
- ②水洗いし、よく水気をふきとる。
- ③にしんの漬け鉢（※1）に②と山椒の葉を交互に重ね入れる。
- ④しょうゆ、酒、酢を合わせ、好みで砂糖を加えて軽く煮立て、漬汁を作る。
- ⑤冷ました④を③に注ぐ。
- ⑥押し蓋をし、重石をして4～5日ほど漬込む。

【ワンポイント】

身欠ニシンは上質なものを選ぶのがおいしさのポイント。山椒の新芽が出揃う時期に漬込まれる、会津地方の伝統的な郷土食です。



1 にしんの山椒漬を作る際に利用する専用のやきものの器。現在でも会津本郷焼の窯元で作られています。漬物容器やボウル、タッパーなどで代用可能です。

+++++

### [編集後記]

まだまだ雪の多い会津地方ですが、あたたかな春の兆しを感じる日も多くなってきました。大地が目覚める季節はもうすぐそこ。可憐な花々に彩られる会津路をぜひ旅してみませんか。