



会津あかべえ通信 Vol.9



2009年2月15日発行

昼の暖かさと夜の寒さを繰り返し、会津では冬から春へと季節がゆっくり移っていきます。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！



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

- 1) 知っ得！話題●『早春のまち歩きスイーツ』3月31日まで開催！
- 2) イベント情報●会津の「桜」その1『鶴ヶ城の桜』
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●会津鉄道オリジナル GOODS SHOP ばすの店
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●ふきのとうのつくだ煮
- 5) 温泉女将からラブレター●原瀧 女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技。●白菜スープ

+++++

1) 知っ得！話題●『早春のまち歩きスイーツ』3月31日まで開催！

【いま、会津の旬な話題をお届けします】



酒粕と米粉の酒蔵パウンド



ベリーの宝石箱



まるやかかぼちゃのバターケーキセット

開催期間／2009年1月10日(土)～3月31日(火)

会津若松市中心部の町並み散策を楽しみながら、老舗菓子店のイチオシな和菓子や、会津産の地元素材を使ったケーキやスコーンのセットがお得に楽しめるイベント「早春まち歩きスイーツ」が好評開催中！

イベント参加店では、期間中ワンコイン(500円)でお得なスイーツを御用意。各店自慢のスイーツをお楽しみいただいでスタンプをもらい、スタンプ2個で、「会津駄菓子の福だるま飴」が当たるお楽しみクジや500円で日帰り温泉入浴が楽しめる他、抽選で宿泊券や素敵な景品が当たります！

中には、老舗酒蔵の日本酒を使用した「日本酒のふしぎなデザートセット」や、米粉を使用した「酒粕と米粉の酒蔵パウンド」なども。この機会にぜひ早春の会津でスイーツ巡りをお楽しみ下さい。

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.aizukanko.com/>

◎ 街あるきには、まちなか周遊バスの『ハイカラさん』が便利です！

[情報はこちら！]<http://www.aizukanko.com/haikarasan/index.htm>

+++++

2) イベント情報●会津の「桜」その1『鶴ヶ城の桜』

【これからイベントのイチオシ情報！】



歴史的観光地として知られる会津若松市の鶴ヶ城は、春の桜の名所としても有名で「全国桜の名所 100 選」にも選ばれています。春の鶴ヶ城公園内には毎年 4 月初旬頃からソメイヨシノをはじめ、コヒガンザクラや八重桜などが次々と開花し、薄紅色の花に彩られた鶴ヶ城は格別の美しさを誇ります。

週末には観光客だけでなく地元の花見客で賑わいをみせ、桜が満開となるトップシーズンには夜間のライトアップも行われます。咲き誇る約 1000 本の桜が鮮やかに

演出する、昼と夜の2つの美しさをぜひ御覧下さい。

週末には観光客だけでなく地元の花見客で賑わいをみせ、桜が満開となるトップシーズンには夜間のライトアップも行われます。咲き誇る約 1000 本の桜が鮮やかに演出する、昼と夜の2つの美しさをぜひ御覧下さい。

◎2009 年の開花予想／桜開花 4 月上旬、満開は 4 月 20 日前後

[鶴ヶ城の桜の開花に関する情報はこちら！]

<http://www.tsurugajo.com/turugajo/sakura.html>

◎鶴ヶ城公園「夜桜」ライトアップ

期間／4 月 10 日～5 月 6 日(予定) 日没から 21:30 まで

お問い合わせ先／会津若松市役所観光課 TEL0242-39-1251

◎第 25 回鶴ヶ城さくら祭り

開催日／平成 21 年 4 月 18 日(土)宵宮(18:30～20:00)

19 日(日)本宮(10:30～15:30)

【内容】鶴ヶ城公園の桜の開花時期に合わせ、いなせな法被姿の担ぎ手衆が神輿を繰り出します。19 日の本宮では、はしご乗りやよさこいも披露。

お問い合わせ先／會津祭好会 TEL0242-26-0115(昼間のみ)

[情報はこちら！]<http://www.aizusaikoukai.com/>

+++++

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！】



湯野上温泉駅



芦ノ牧温泉駅

◎会津鉄道絶景フォトギャラリー！(春桜バージョン)

【情報はこちら！】 http://www.aizutetsudo.jp/co_gallery.php

◎会津鉄道オンラインショップスタート！

---会津鉄道オリジナルGOODS SHOP ばすの店---

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/shop2/>



◎平成21年度「お座トロ展望列車」定期運行日決まる！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=115>

◎平成21年度「しもごうベルトライン号」定期運行日！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=497>

◎平成21年度「猿游号」定期運行日！

【情報はこちら！】 <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=545>

◎リーズナブルにゆったりと会津を周遊「東武フリーパス」がご利用いただけます。

【情報はこちら！】 http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html

+++++

4) 会津のいいモノ★セレクション◎ふきのとうのつくだ煮

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



雪融けの大地からやわらかな緑色のふきのとうが顔をのぞかせるようになると、会津の山里にもようやく春がやってきます。

雪の下でじっとちからを蓄えて、一斉に芽吹く山の幸の数々は、豊かな山に囲まれた会津ならではの春の味覚。

今年は春風よりも一足先に、会津の春を手軽に味わってみませんか？ふきのとうならではの香りが食欲をそそる「ふきのとうのつくだ煮」は、ご飯やお酒のお供だけでなく、サラダドレッシングに加えてみてもオススメです。

会津の大地が育んだ春の味覚をぜひお楽しみください。

い。

お問い合わせ先／会津産業株式会社 TEL0241-82-2193 ※地方発送も可

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 古川喜和子(原瀧 女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



東山温泉街を豊かに流れる湯川沿いに建つ『原瀧』は、大正浪漫を思わせるモダンな和の雰囲気漂う温泉宿です。

滝を眺めながらゆったりとくつろげる「貸切展望風呂」は、青森ヒバや信楽焼の浴槽など趣の異なる4ヶ所。どれも自慢の自家源泉を豊富に引湯し、桐の床材がやさしいぬくもりを伝えてくれる脱衣場と眺めのよい湯舟で、格別の癒しの時間をお楽しみいただけます。

当館では、御宿泊のお客様へのおもてなしの一つとして、くつろぎの時間をより一層華やかにお過ごしいただける「おしゃれ浴衣無料貸出サービス」も行っております。着付けの際には女性従業員がお客様のお手伝いをいたしますので、ぜひお気軽にご利用下さい。

「ダイニングルーム瀧川」では、旬の素材を彩り良く盛り付けた創作料理の「お手前料理」のほか、ハーフバイキングコーナーでは、大きな6つのかまどで、ぶり大根やざくざく煮、炊き立ての会津産コシヒカリが湯気を立てる「かまど料理」、郷土料理のしんごろうや田楽の焼きたてが味わえる「炭場料理」、会津の郷土料理を中心とした大皿盛りの「卓上料理」をお楽しみいただけます。

また、寒い冬の季節には、あたたかい鍋物(会津地鶏の豆乳炊き、エゴマ豚の美女鍋、鮫鯉鍋等)もご用意。ハーフバイキングスタイルの朝食では、丸ごと氷鉢に入れた新鮮なきゅうりやトマトも好評をいただいております。

お客様一人一人に特別なくつろぎのひとつをお過ごしいただけるよう、従業員一同、心こもったおもてなしでお迎えいたしております。その他、様々なプランもございますので、ぜひご利用ください。皆様のご来訪をお待ち致しております。



[情報はこちら！]<http://www.yumeguri.co.jp/>

+++++

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…】

●白菜スープ



[材 料](4人分)

白菜……………5枚
しいたけ……………4枚
小松菜……………少々
白いんげん豆……………50g
鶏手羽……………2個
塩・オリーブオイル……………少々

[作り方]

- ①白いんげん豆は一晩水に浸しておく。
- ②浸しておいた白いんげん豆を5分通り火が通るまで煮る。
- ③白菜はきざんで、しいたけはスライスしておく。
- ④鍋にオリーブオイルを入れ、白菜、しいたけを炒め、すぐ塩をする。
- ⑤よく炒めた鶏手羽、白いんげん豆を煮汁ごと加え、水を適宜加えて煮る。
- ⑥15～20分煮たら、細かく切った小松菜を加え、塩加減をととのえて出来上がり。
- ⑦鶏手羽は除いて深皿に盛る。

[ワンポイント]

好みにもよりますが、白いんげん豆が少し柔らかすぎくらいまで煮込んだ方が全体の味がまとまって美味しく仕上がります。鶏手羽は除いても、骨をはずして細かく裂いたものを戻し入れても美味しいですね。

+++++

[編集後記]

会津盆地から眺める山々の山頂は、まだまだ真っ白な雪化粧をしていますが、やわらかな陽射しに春の気配も感じるようになりました。次号もお楽しみに！