

会津ファンクラブ公式会報誌

会津ファン

AIZU FAN

vol.2

2014.1



特集
巻頭

会津の地酒

みんな知ってた？

会津の「人・物・歴史」

会津若松市内半径300mの旅

会津まち歩記 本町・諏方神社周辺

会津DE体験

樽のマルマルやってみた。木地引き体験篇

会津原寸大図鑑

会津彼岸野子

AIZU
イイモノ

part 2



溜・朱碗 四季草花(写真上) 四季草花 溜・朱手掌皿(写真下)

会津ファン

AIZU FAN vol.2

発行/会津ファンクラブ事務局

(一般財団法人会津若松市観光公社内)

〒965-0873 会津若松市追手町1-1

TEL.0242-27-4005 FAX.0242-27-4012

e-mail/aizufan@tsurugajo.com

2014年1月



TEL.0242-27-0108



TEL.0242-62-2001



TEL.0242-73-2300



TEL.0242-25-0054



TEL.0242-27-0313



TEL.0242-22-0504

特集 巻頭

会津の地酒

旨い水と旨い米から生まれた、旨い酒。

昨年5月に発表された平成24年度全国新酒鑑評会で
福島県の26銘柄が金賞を受賞し全国1位となりました。

その26銘柄中18銘柄が、なんと会津のお酒。

さあ今宵は酒どころ・会津の旨い地酒で、

一献とまいりましょうか。



TEL.0242-22-0844



TEL.0242-27-0002



TEL.0242-27-0139



TEL.0242-22-0022



TEL.0242-73-2002



TEL.0242-27-0031

本物の良さを手に取って感じてほしい。

第2号の表紙にご登場いただいたのは、伝統工芸士でもある蒔絵師の山内泰次さん。福島県知事賞を最年少で受賞した経歴を持つ会津塗の「匠」です。蒔絵師とは、漆器に絵や文様を描き、装飾を施す職人のことで、山内さんは昔ながらの伝統技法を守りながらも、「自然」をモチーフにした現代にもマッチした図柄を考案。木製・本漆・手塗り・手描きにこだわりの年配者から若い人までファンを持つ「本物」の作品を次々と発表しています。

スクリーンや化学塗料を使い絵付けされた量産品も数多く流通しているからこそ、「ぜひ本物の良さを手に取って感じてほしい」と、そして「会津漆器の良いところは、普段使いの漆器なんです。だから飾るんじゃなくて使ってもらって初めて私たちの仕事は完成なんです」と山内さんは言います。山内さんの仕事場でもある昭和初期に建てられた、レトロな蔵にある工房「ギャラリ」御蒔絵 やまうち」は、見学もできるそうです。(要予約)



お問い合わせ先／御蒔絵やまうち
会津若松市大町1-5-23 TEL.0242-22-6493
<http://homepage3.nifty.com/onnmakie-yamauti/>

表紙の人



伝統工芸士・蒔絵師 山内 泰次さん

「新年明けましておめでとうございます」



昨年は会津ファンクラブを発足することができました、ご入会いただきまして、ありがとうございます。引き続き、本年もよろしくお願いいたします。些少ではございますが、「会員募集ボールペン」を送付させていただきます。本年も会員拡大キャンペーンを行って参りたいと思いますので、ご協力方よろしくお願い申し上げます。



会津ファンクラブ公式Facebookを是非ご覧ください。みなさんに「いいね」して頂けるように「いい記事」の投稿を頑張ります。

Contents

2014 January Aizu Fan

巻頭特集 会津の地酒 ②

熟練の技で生まれる会津の旨い酒。

みんな知ってた? 会津の「人・物・歴史」 ⑦

会津 DE 体験!! 噂の「丸」やってみた ⑨
木地引き体験／丸祐製作所

会津原寸大図鑑 会津彼岸獅子 ⑩



会津まち歩記 本町・諏方神社周辺 ⑪

会津イベント情報 ⑬

リレーで繋ぐ「会津の人」／FROM 会津ファン ⑭

AIZU イイモノ 御蒔絵やまうち

溜・朱碗 四季草花 15,750円
溜・朱草花 溜・朱手皿 8,400円



宮泉酒造は昭和29年、会津の老舗である花春酒造から分家創業した酒蔵。社名でありお酒のブランド名にもなっている「宮泉」の名は、蔵から湧き出る水が、日本酒発祥の名水「宮水」に最も近い水質であることからその名が付けられました。

創業以来、「消費者に満足される商品を作るのが本来の責任」をモットーに会津の米、水、蔵人にこだわり、お客様に満足していただける酒造りを行っています。また、契約農家による減農薬の酒米を栽培するなど、安全、安心面にも力を注いでいます。

会津の地酒を代表する深い味わいとコクで多くの人々に支持されている代表酒「宮泉」をより旨く、を目指し酒造りのすべての工程に細心の気配りと技を結集させた「寫樂しやらく」、そしてほんのり日本酒の風味が残る、さわやかな飲み口が人気の「米焼酎 玄武」の3本柱が主力商品。全商品の約8割が純米・吟醸・大吟醸の高級酒が占めているのもこの酒蔵の特徴のひとつ。実際に酒造りの行われている一番蔵の見学もできるので、旅のプランに加えるのもオススメです。

酒造りの約8割を占める
純米・吟醸・大吟醸



米・水・蔵人、
会津にこだわった
酒造り。



寫樂 純米仕込み純米吟醸酒火入れ(右) 寫樂 純米仕込み純米酒火入れ(中)
1800ml 3,150円 1800ml 2,520円
寫樂 大吟醸しずく取り(左) 720ml 4,305円



精米から仕込み・出荷まで長年の経験とデータの蓄積、工夫で最高の品質を生み出している。限定吸水も宮泉のこだわりの一つ。



酒造りを行っている一番蔵にある会津酒造歴史館。営業時間9:00~16:30(酒造りの期間は直接お問い合わせ下さい)年中無休



甘酒ジャムや地酒漬などお酒や酒粕を原料にしたお土産品も販売。



宮泉銘醸株式会社 統括本部長 古川 英司さん

会津の酒造りは伝統産業のひとつです。会津=歴史、温泉と並ぶように会津を代表する蔵元だと思って酒造りに日夜がなっています。会津を訪れた人が家でお酒を飲みながら、「(会津は)いいところだったなあ、また行きたいなあ」と思われるような愛される酒造りに取り組んでいきたいと思っています。

宮泉銘醸株式会社

会津若松市東栄町8-7 電話/0242-27-0031
http://www.miyazumi.co.jp

良質の伏流水と米、
そして寒暖の激しい気候風土に
熟練の技で生まれる
会津の旨い酒。

①良質の米

会津地方は肥沃な土壌に加え、鍋底状の地形で、陽の当たる時間が長く米を始めとする農作物の栽培に適した土地。「米どころ会津」と評される所以です。

また、会津の多くの蔵元がこだわり主原料に使う地元産の酒造好適米は、(財)日本穀物検定協会の食味検定で最高評価の特Aにランクされる「会津コシヒカリ」と同じ環境・条件下で栽培された良質な米です。

②豊富な伏流水と地下水

飯豊山や磐梯山に囲まれた会津地方は、山麓から湧き出る清らかな良質な伏流水や地下水に恵まれた土地です。会津の水はミネラル分が少ない軟水で、きめ細かい、やわらかい風合のお酒が生まれます。

③適した気候風土と受け継がれた酒造りの技術

会津の地酒の生産は永禄年間(1558年~1570年)頃から始まったと言われて

います。寒暖の差が激しく、酒を仕込むのに恵まれた気候風土のもと会津の酒造りは栄えてきました。以来、杜氏の技術は受け継がれ、現在も蔵元同士が独自の製法を競い合い、個性豊かな独創的な地酒を育んでいるのです。その中から3つの蔵元を紹介いたします。



酒造りにも様々なこだわりを持っていて、会津産米をほぼ100%主原料にしているのもその一つ。会津の猪苗代湖周辺で栽培された福島県オリジナルの酒米「夢の香」を100%使用したお酒は、香りと味のバランスが良い。

他にも酒造りの各工程にオリジナルの設備を導入。長年の経験とデータから生まれた酒は、平成24年度全国新酒鑑評会金賞を始め様々なコンテストで金賞を受賞しています。



花春酒造株式会社 代表取締役社長 宮森 泰介さん

会津には多様な魅力があります。その一つを酒で表現したいと蔵人一同がんばっています。目指しているのは主張し過ぎない、でも個性がないわけではない。飲み飽きない、バランスの良いお酒が理想です。どんな料理や肴でも合わせられる完成度の高いお酒が「日本酒の良さ」だと思います。ぜひ会津に来て美味しい郷土料理で旨い酒をご堪能ください。

花春酒造株式会社

会津若松市神指町大字中四合字小見蔵24-1 電話/0242-22-0022
http://hanaharu.co.jp

花春酒造の創業は、徳川幕府8代将軍吉宗の時代までさかのぼる享保3年（1718年）。鶴ヶ城外堀門天寧寺口東側の一角に、城の井戸水と同じ水脈の地下水を用いて酒造業「井筒屋」を興したのが始まりです。以来、武家や商家で会津の酒として愛飲されてきました。

会津のよさは酒の良さ
やわらかく、きれいな味わい



約300年
受け継がれてきた、
会津の老舗。



左から個性的で独特な風味が魅力の「荒城の月山廃特別純米酒」(720ml・1,680円)。程良い香りと旨さの「純米大吟醸酒」(720ml・3,308円)、酸度と日本酒度が絶妙なバランスの「濃醇純米酒」(720ml・1,050円)



近代的な設備と長年の経験とデータの蓄積から旨い酒は造られる。



会津杜氏と蔵人が
醸し出す、
会津の地酒。

地酒3か条に
こだわった酒造り

末廣酒造は嘉永3年(1850年)創業の老舗。創業時の面影を色濃く残す嘉永蔵(かえいぐら)と近代的な博士蔵(はかせぐら)の2カ所です。旨い酒“を造りたい”というシンブルにして深い心意気で酒造りに取り組んでいます。

そのこだわりは末廣独自の“地酒3か条”。1つめは天然の旨い仕込み水。嘉永蔵は、市内の背あぶり山からの水脈で石灰岩を抜けてくるため、きめ細かく、やわらかな水質を誇っています。

また博士蔵は、博士山からの伏流水を使用。イヌワシが飛び交うブナ原生林を通り抜けるやわらかな水は優しい酒を造ります。2つめは受け継がれてきた会津杜氏の匠と蔵人による仕込み。全国新酒鑑評会5年連続金賞受賞という高い技術力を誇ります。

そして3つめに、会津の豊かな大地から生まれる良質な仕込み水と同じ水で育まれた酒米を原料にしていること。磐梯山山麓に広がる伏流水に恵まれた肥沃な土壌で、約100軒の契約農家の人たちが



と杜氏や蔵人も参加する「協働スタイル」で米づくりに励んでいます。1本の稲を植えるところから始まる末廣酒造の酒造りのこだわりです。

とことん「会津」にこだわった
酒造りを実践している。



(2階大広間)野口英世や松平容保、徳川慶喜などの書がある。



(土産コーナー)嘉永蔵にある売店・試飲コーナー。末廣酒造のすべての商品と会津の伝統産品を展示販売している。



嘉永蔵 大吟醸(数量限定)
720ml 2,800円

「酒を使ったオリジナル商品」酒粕と会津地鶏を使用したユニークな「粕カレー」(525円)をはじめ酒カステラなど酒を使ったオリジナル商品も充実。



末廣酒造株式会社 7代目・代表取締役社長 新城 猪之吉さん

私どもは地元を愛し、大事にした酒造りを行っています。嘉永蔵では運が良ければ仕込みの様子も見学できます。常時6種類以上の試飲をしているので、ぜひその味や香りの違いを自身で体感してください。また見学コースの2階には、会津の歴史や文化に触れる展示物もあるので併せてお楽しみいただけたと思います。

末廣酒造株式会社

会津若松市日新町12-38 電話/0242-27-0002
http://www.sake-suehiro.jp

会津の人・物・歴史

みんな知ってた？

あいづ とうじん だこ

会津唐人風

江戸時代から親しまれているユニーク風

江戸時代から昭和初期にかけて会津若松近郊で揚げられていた会津唐人風。このユニークな風は約400年前に大陸から長崎に伝えられたと言われているが、なぜ遠く離れた会津の地に伝えられたのかは諸説あり、謎のままです。江戸時代には「けんか風」として武士の子弟たちに愛好さ

れ、大河ドラマ「八重の桜」にも登場しました。会津唐人風の特徴は小判型の骨組みを十字に重ねた形とユニークな絵柄。目をむいて舌をだしている「ペロくん出し」と呼ばれる絵柄が代表的な絵柄です。



「八重の桜」で使われた唐人風はすべて鈴木さん手作りの風。価格は大きさにより700円〜2万円まで。



寛永元年(1624年)創業の老舗。店舗兼作業場は会津最古の商家建築。

竹細工・会津伝統玩具竹藤民芸店

会津若松市中央1-2-7 ☎0242-22-1068
営業時間/9:30〜19:30 9:30〜18:30(11月〜3月)
定休日/元日のみ



鈴木 英夫さん
竹藤民芸店店主

昭和初期から私がこの風作りを始める昭和47年まで、会津唐人風の伝統は途絶えていました。現在、会津で唐人風を製作しているのも私一人です。風上げ教室なども開いていますが、もっと多くの人たちにこの風に親しんでもらえたら嬉しいですね。

会津味噌田楽

あいづ みそ でんがく

創業天保5年(1834年)の満田屋。もともと塩の販売と味噌の製造販売を営んできた老舗で、先代の女将が自家製味噌のPRのために店内の片隅で始めた田楽が評判になりました。現在のお店になり



こんにやく2本・厚揚げ・おもち・しんごろう餅・サトイモ・身欠きにしののせ「田楽コース」1250円。



付けした味噌だれを串に刺した餅や厚揚げ、野菜、乾魚などにつけて囲炉裏の炭火で焼いた素朴で、どこか懐かしい田舎料理。田楽・柚子・山椒・じゅうねんの4種類の味噌だれで味わう田楽コースは、いろいろな食材とバラエティ豊かな味噌だれを乐しめおススメです。



満田 加津美さん
満田屋若女将

田楽はご注文をいただいてから焼き始めます。焼き立て、アツアツの美味しさを囲炉裏の雰囲気とあわせてお召し上がりください。

手にしているのは伝統的製法で作られたオリジナルの手絞り油。

満田屋

会津若松市大町1丁目1-25 ☎0242-27-1345(代)
営業時間[味噌田楽]/10:00〜17:00
定休日/1〜3月:毎週水曜日
4〜7月、9〜11月:第1・第3水曜日
<http://www.mitsutaya.jp/>



かつての城下町を偲ぶる雰囲気ある一角に店舗がある。

素朴で懐かしい郷土の美味



会津DE体験

樽の〇〇やつてみた。

木地引き体験

at 丸祐製作所

【町北町】

伝統の技を通じて木のぬくもりに触れる



用途に応じたカンナも職人さんの手づくり。



素材はシナの木。しっかりと固いが、加工しやすい。



木地引き体験料金は1,000円。完成したペン立ては持ち帰ることができる。(要予約)



丸祐製作所

会津若松市町北町上荒久田字村北77 ☎0242-22-5467
体験時間/9:00〜17:00(平日のみ)
e-mail: maruyasu@hechima.co.jp
<http://www.hechima.co.jp/~maruyasu/>

生い立ちを語る木目(年輪)の美しさ、優しい手ざわり...木の持つ数々の魅力に触れてください。



丸祐製作所 専務 荒井勝祐さん

仕上げる、ヤスリ掛け。溝に丸みを出すように、左右に動かしながら丁寧にヤスリを掛けていきます。幅が広がらないように注意しつつ慎重に表面をならしていき、最後に細かいヤスリで整えて出来上がり！完成品を手にした二人は「カンナを通して木に触れて、手づくりの優しさを感しました！」「同じ手順なのに、それぞれの味わいがあるね。それが木の良さなんだね。」と、貴重な体験に大満足。木の温かなぬくもりを再発見できる伝統の技術、あなたも会津で体験してみませんか？





豊作と家内安全を祈り、舞い踊る。
春の到来を告げる、会津彼岸獅子。



原寸大の写真は、会津地方で春彼岸に行われる「会津彼岸獅子」で使われる獅子の頭の部分です。

彼岸獅子は、いわゆる獅子舞のことですが、春の彼岸の入りに合わせて披露されるため、会津では「彼岸獅子」の名で親しまれています。会津若松市無形民俗文化財にも指定されていて、毎年春分の日（祝日等）に、鶴ヶ城本丸や、会津若松市役所前、そして、阿弥陀寺境内など市内各所で、豊作と家内安全を祈り、春を迎えた喜びの舞を披露しています。

ふつうの獅子舞は、前脚と後脚にそれぞれ別れて演じますが「彼岸獅子」では、ひとりの演者が一体の獅子となるのが特徴。三體（太夫獅子、雄獅子、雌獅子）の獅子が笛や太鼓の音色に合わせて軽快に大地を蹴って軽やかに、時に神妙に練り踊ります。



踊り手である獅子は、おなかの上に小さな筒太鼓をぶら下げ、箸くらいの大きさのバチを持って拍子をとりながら舞い踊る。

その由来は古く天喜4年（1056年）、源頼義、義家が安部一族を討つ時、家臣の士気を鼓舞するために舞ったとも、また国内に悪疫が流行した際、悪疫退散を祈願し舞ったともいわれています。
春に会津の旅を計画している方は旅のプランに加えてみてはいかがでしょうか？



毎年、春分の日等に会津若松市内で「会津三匹獅子舞（会津彼岸獅子）」のイベントが行われる。鶴ヶ城のほか、阿弥陀寺など市内各所で舞が披露される。

彼岸獅子こぼれ話

古くから会津地方に根付き、親しまれてきた彼岸獅子にはこんなエピソードがあります。

時は幕末、戊辰戦争で鶴ヶ城が新政府軍に攻め込まれていたときのことです。朱雀隊などを指揮し、日光口の五十里に宿陣していた家老の山川大蔵のもとに「国境が破られ、城が危ない」と帰城の一報が届きました。急いで会津城下まで戻った大蔵が見たのは、敵軍に包囲されている鶴ヶ城の姿でした。そこで彼は策を練り、会津伝統の彼岸獅子の姿で入城することを思いついたのです。笛と太鼓を先頭に堂々と敵陣を進み、鶴ヶ城の城兵は味方と気づき砲撃を止め、敵はあっけにとられ、見送るだけであったといいます。大蔵の一行は味方が開いた追手門を堂々と通り抜け城内に入ることができたそうです。

※「会津原寸大図鑑」は会津に関係のあるものをより身近に感じていただけるように、実物大（原寸大）で掲載・紹介するコーナーです。

まち歩き

半径300m

諏方神社周辺

スイーツも! お土産も!
郷土料理も! 盛りだくさんの
まち歩きですよ!



百足屋商店 (マップ⑦)

今回のまち歩きは、
諏方神社を起点とした半径300m。
諏方神社を起点とした半径300m。
伝統あるお店や
かわいらしい雑貨のショップ、
評判のランチも見逃せない!
会津の楽しさを
ギュッと凝縮したような
ワクワクするエリアです。
(こめんなさい、全ては紹介しきれません)

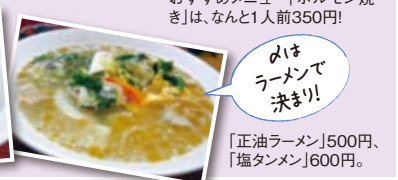


8 たるこや 樽小屋

会津若松市内で一番安い(かもしれない?)とひとそかに話題の居酒屋。店は下町の隠れ家といった情緒ある雰囲気。居酒屋メニューはもちろん、麺類も充実しており、のラーメンを楽しみに訪れる人も多い。



おすすめメニュー「ホルモン焼き」は、なんと1人前350円!



「正油ラーメン」500円、「塩タンメン」600円。

7 むかでや 百足屋商店

鮮魚と酒をはじめ、数々の食料品を販売している食品店。郷土料理の「棒たら」「にしん」なども揃い、長く地元の人々に愛されている店だ。創業者の「商いは買う気で売れば客の足次第に増える 百足なりけり」という信念が店名の由来。



会津産の果物も豊富。りんごは、シナノゴールド・シナノスイート・北斗・秋映などの品種が並ぶ。

会津若松市新横町1-1
☎0242-27-3251
営業 9:00~19:00
休 日曜 (不定休)

代表の佐藤彰男さん。
調理師であり、日本ソムリエ協会のワインアドバイザーの資格も持つ。

1 すわ 諏方神社

草名盛宗が永仁2年(1294)信州の諏訪大社より御分霊を勧請し、領内鎮護の大神として祀ったのが始まり。以来、歴代領主・藩主の崇敬を受けてきた。寛文7年(1667)藩主の保科正之が会津大鎮守六社を定めた際には、その筆頭とされた。平成5年(1993)御鎮座700年を記念し、戊辰戦争以前の規範による本殿・幣殿・拝殿の再建が行われ、現在に至る。



街なかでありながら自然あふれる空間で、長い歴史と神聖な雰囲気を感ずることができる。

会津若松市本町2-50
☎0242-27-7427

会津大鎮守六社のひとつ



重厚な石造りの「一の鳥居」をくぐって拝殿へ。木々に囲まれた参道を歩けば、不思議と心が落ち着くような感覚に...

会津の歴史に思いを馳せる...



5 スペース・アルテマイスター

木のぬくもりや輝きが伝わるアルテマイスターオリジナル商品などを販売。デザイナーや工芸家などの企画展や、ものづくりの楽しさを体感できるイベントも開催している。



「汁なし担々麺」700円。山椒の効いた担々麺のラー油が食欲をそそる。

会津若松市本町4-7
☎0242-27-1983
営業 ランチ(担々麺の店) 11:00~14:00/夜(ホルモン焼の店) 17:00~22:30
休 日曜

6 皆川食肉店

肉屋の脇の路地に入っていくと現れる赤いのれんの店舗。コの字型のカウンター席、壁にはお品書きの短冊が並び、味わいたっぷり。ウワサの担々麺は屋の営業時間(11:00~14:00)に食べることができる。

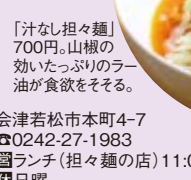


「汁なし担々麺」700円。山椒の効いた担々麺のラー油が食欲をそそる。

会津若松市本町4-7
☎0242-27-1983
営業 ランチ(担々麺の店) 11:00~14:00/夜(ホルモン焼の店) 17:00~22:30
休 日曜

2 会津干支小法師 ショップかでる本店

起き上がり小法師と干支のコラボで人気の縁起物「会津干支小法師」をはじめ、可愛い小物がバリエーション豊かに並び、干支モチーフのメモホルダーなど新作も続々と登場し、いつ訪れても発見がある楽しい店内で、お気に入りのグッズに出会えるはず。

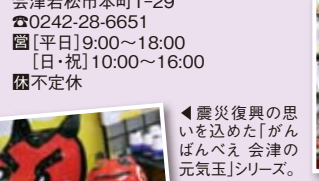


人気上昇中の「会津漆塗り起き上がり小法師」各種、700円。会津ならではの趣き。

会津若松市本町1-29
☎0242-28-6651
営業 [平日] 9:00~18:00 [日・祝] 10:00~16:00
休 不定休

2 会津干支小法師 ショップかでる本店

起き上がり小法師と干支のコラボで人気の縁起物「会津干支小法師」をはじめ、可愛い小物がバリエーション豊かに並び、干支モチーフのメモホルダーなど新作も続々と登場し、いつ訪れても発見がある楽しい店内で、お気に入りのグッズに出会えるはず。

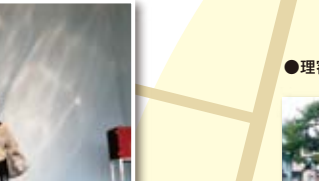


人気上昇中の「会津漆塗り起き上がり小法師」各種、700円。会津ならではの趣き。

会津若松市本町1-29
☎0242-28-6651
営業 [平日] 9:00~18:00 [日・祝] 10:00~16:00
休 不定休

3 cafe KEI-KI (カフェ ケイキ)

お茶屋・澤井園入口の横にある看板が目印の、隠れ家のようなお洒落カフェ。アンティーク調のランプに照らされたカフェスペースは落ち着いた雰囲気で、ゆったりとした時間を過ごすことができる。ケーキはもちろん、パンのテイクアウトもでき、どれも美味しいと好評。また、上品なティーグッズやシーズンアイテムなど雑貨も販売している。



パンプキンのチーズケーキ 330円
コーヒーマ 380円

会津若松市日新町1-42
☎0242-27-6628
営業 [平日] 11:00~19:00 [日・祝] 11:00~17:00
休 不定休

4 アルテマイスター保志

明治33年創業の仏壇・仏具の老舗。仏壇だけでなく、仏具も多彩に取り揃えている。ミュージアムのような店内で、「現代の祈りのかたち」に出会える。

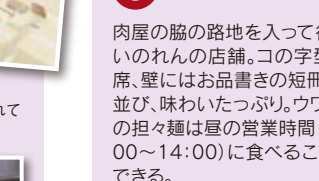


「ホントにお仏壇屋さん!?」と驚いてしまうモダンなエントランス。水と光のアートが迎えてくれる。

会津若松市日新町3-9
☎0242-26-4622
営業 10:00~18:00
休 火曜

8 樽小屋

職人の技が光る仏壇に目を奪われる。手のひらサイズの仏像など独自の技術とセンスが光る。



職人の技が光る仏壇に目を奪われる。

会津若松市日新町3-9
☎0242-26-4622
営業 10:00~18:00
休 火曜

5 スペース・アルテマイスター

木のぬくもりや輝きが伝わるアルテマイスターオリジナル商品などを販売。デザイナーや工芸家などの企画展や、ものづくりの楽しさを体感できるイベントも開催している。



「木」の文具 定木セット」5,040円。使っていくうちに色の変化が楽しめる。

会津若松市本町9-23
☎0242-26-4621
営業 10:00~18:00
休 火曜

6 皆川食肉店

肉屋の脇の路地に入っていくと現れる赤いのれんの店舗。コの字型のカウンター席、壁にはお品書きの短冊が並び、味わいたっぷり。ウワサの担々麺は屋の営業時間(11:00~14:00)に食べることができる。

「汁なし担々麺」700円。山椒の効いた担々麺のラー油が食欲をそそる。

会津若松市本町4-7
☎0242-27-1983
営業 ランチ(担々麺の店) 11:00~14:00/夜(ホルモン焼の店) 17:00~22:30
休 日曜

7 百足屋商店

鮮魚と酒をはじめ、数々の食料品を販売している食品店。郷土料理の「棒たら」「にしん」なども揃い、長く地元の人々に愛されている店だ。創業者の「商いは買う気で売れば客の足次第に増える 百足なりけり」という信念が店名の由来。

会津産の果物も豊富。りんごは、シナノゴールド・シナノスイート・北斗・秋映などの品種が並ぶ。

会津若松市新横町1-1
☎0242-27-3251
営業 9:00~19:00
休 日曜 (不定休)

1 すわ 諏方神社

草名盛宗が永仁2年(1294)信州の諏訪大社より御分霊を勧請し、領内鎮護の大神として祀ったのが始まり。以来、歴代領主・藩主の崇敬を受けてきた。寛文7年(1667)藩主の保科正之が会津大鎮守六社を定めた際には、その筆頭とされた。平成5年(1993)御鎮座700年を記念し、戊辰戦争以前の規範による本殿・幣殿・拝殿の再建が行われ、現在に至る。

街なかでありながら自然あふれる空間で、長い歴史と神聖な雰囲気を感ずることができる。

会津若松市本町2-50
☎0242-27-7427

会津大鎮守六社のひとつ

重厚な石造りの「一の鳥居」をくぐって拝殿へ。木々に囲まれた参道を歩けば、不思議と心が落ち着くような感覚に...

会津の歴史に思いを馳せる...

今回のまち歩きは、
諏方神社を起点とした半径300m。
諏方神社を起点とした半径300m。
伝統あるお店や
かわいらしい雑貨のショップ、
評判のランチも見逃せない!
会津の楽しさを
ギュッと凝縮したような
ワクワクするエリアです。
(こめんなさい、全ては紹介しきれません)

会津若松市日新町1-42
☎0242-27-6628
営業 [平日] 11:00~19:00 [日・祝] 11:00~17:00
休 不定休

パンプキンのチーズケーキ

..... 330円
コーヒーマ 380円

会津若松市日新町1-42
☎0242-27-6628
営業 [平日] 11:00~19:00 [日・祝] 11:00~17:00
休 不定休

お茶屋さんの横に入口があるよ!

会津若松市日新町1-42
☎0242-27-6628
営業 [平日] 11:00~19:00 [日・祝] 11:00~17:00
休 不定休

新しい仏壇のスタイル!

明治33年創業の仏壇・仏具の老舗。仏壇だけでなく、仏具も多彩に取り揃えている。ミュージアムのような店内で、「現代の祈りのかたち」に出会える。

「ホントにお仏壇屋さん!?」と驚いてしまうモダンなエントランス。水と光のアートが迎えてくれる。

会津若松市日新町3-9
☎0242-26-4622
営業 10:00~18:00
休 火曜

職人の技が光る仏壇に目を奪われる。

手のひらサイズの仏像など独自の技術とセンスが光る。

職人の技が光る仏壇に目を奪われる。

会津若松市日新町3-9
☎0242-26-4622
営業 10:00~18:00
休 火曜

木のぬくもりや輝きが伝わるアルテマイスターオリジナル商品などを販売。

デザイナーや工芸家などの企画展や、ものづくりの楽しさを体感できるイベントも開催している。

「木」の文具 定木セット」5,040円。使っていくうちに色の変化が楽しめる。

会津若松市本町9-23
☎0242-26-4621
営業 10:00~18:00
休 火曜

肉屋の脇の路地に入っていくと現れる赤いのれんの店舗。

コの字型のカウンター席、壁にはお品書きの短冊が並び、味わいたっぷり。ウワサの担々麺は屋の営業時間(11:00~14:00)に食べることができる。

「汁なし担々麺」700円。山椒の効いた担々麺のラー油が食欲をそそる。

会津若松市本町4-7
☎0242-27-1983
営業 ランチ(担々麺の店) 11:00~14:00/夜(ホルモン焼の店) 17:00~22:30
休 日曜

鮮魚と酒をはじめ、数々の食料品を販売している食品店。

郷土料理の「棒たら」「にしん」なども揃い、長く地元の人々に愛されている店だ。創業者の「商いは買う気で売れば客の足次第に増える 百足なりけり」という信念が店名の由来。

会津産の果物も豊富。りんごは、シナノゴールド・シナノスイート・北斗・秋映などの品種が並ぶ。

会津若松市新横町1-1
☎0242-27-3251
営業 9:00~19:00
休 日曜 (不定休)

草名盛宗が永仁2年(1294)信州の諏訪大社より御分霊を勧請し、領内鎮護の大神として祀ったのが始まり。

以来、歴代領主・藩主の崇敬を受けてきた。寛文7年(1667)藩主の保科正之が会津大鎮守六社を定めた際には、その筆頭とされた。平成5年(1993)御鎮座700年を記念し、戊辰戦争以前の規範による本殿・幣殿・拝殿の再建が行われ、現在に至る。

街なかでありながら自然あふれる空間で、長い歴史と神聖な雰囲気を感ずることができる。

会津若松市本町2-50
☎0242-27-7427

会津大鎮守六社のひとつ

重厚な石造りの「一の鳥居」をくぐって拝殿へ。木々に囲まれた参道を歩けば、不思議と心が落ち着くような感覚に...

会津の歴史に思いを馳せる...

今回のまち歩きは、
諏方神社を起点とした半径300m。
諏方神社を起点とした半径300m。
伝統あるお店や
かわいらしい雑貨のショップ、
評判のランチも見逃せない!
会津の楽しさを
ギュッと凝縮したような
ワクワクするエリアです。
(こめんなさい、全ては紹介しきれません)

会津若松市日新町1-42
☎0242-27-6628
営業 [平日] 11:00~19:00 [日・祝] 11:00~17:00
休 不定休

パンプキンのチーズケーキ

..... 330円
コーヒーマ 380円

会津若松市日新町1-42
☎0242-27-6628
営業 [平日] 11:00~19:00 [日・祝] 11:00~17:00
休 不定休

お茶屋さんの横に入口があるよ!

会津若松市日新町1-42
☎0242-27-6628
営業 [平日] 11:00~19:00 [日・祝] 11:00~17:00
休 不定休

新しい仏壇のスタイル!

明治33年創業の仏壇・仏具の老舗。仏壇だけでなく、仏具も多彩に取り揃えている。ミュージアムのような店内で、「現代の祈りのかたち」に出会える。

「ホントにお仏壇屋さん!?」と驚いてしまうモダンなエントランス。水と光のアートが迎えてくれる。

会津若松市日新町3-9
☎0242-26-4622
営業 10:00~18:00
休 火曜

職人の技が光る仏壇に目を奪われる。

手のひらサイズの仏像など独自の技術とセンスが光る。

職人の技が光る仏壇に目を奪われる。

会津若松市日新町3-9
☎0242-26-4622
営業 10:00~18:00
休 火曜

木のぬくもりや輝きが伝わるアルテマイスターオリジナル商品などを販売。

デザイナーや工芸家などの企画展や、ものづくりの楽しさを体感できるイベントも開催している。

「木」の文具 定木セット」5,040円。使っていくうちに色の変化が楽しめる。

会津若松市本町9-23
☎0242-26-4621
営業 10:00~18:00
休 火曜

肉屋の脇の路地に入っていくと現れる赤いのれんの店舗。

コの字型のカウンター席、壁にはお品書きの短冊が並び、味わいたっぷり。ウワサの担々麺は屋の営業時間(11:00~14:00)に食べることができる。

「汁なし担々麺」700円。山椒の効いた担々麺のラー油が食欲をそそる。

会津若松市本町4-7
☎0242-27-1983
営業 ランチ(担々麺の店) 11:00~14:00/夜(ホルモン焼の店) 17:00~22:30
休 日曜

鮮魚と酒をはじめ、数々の食料品を販売している食品店。

郷土料理の「棒たら」「にしん」なども揃い、長く地元の人々に愛されている店だ。創業者の「商いは買う気で売れば客の足次第に増える 百足なりけり」という信念が店名の由来。

会津産の果物も豊富。りんごは、シナノゴールド・シナノスイート・北斗・秋映などの品種が並ぶ。

会津若松市新横町1-1
☎0242-27-3251
営業 9:00~19:00
休 日曜 (不定休)

草名盛宗が永仁2年(1294)信州の諏訪大社より御分霊を勧請し、領内鎮護の大神として祀ったのが始まり。

以来、歴代領主・藩主の崇敬を受けてきた。寛文7年(1667)藩主の保科正之が会津大鎮守六社を定めた際には、その筆頭とされた。平成5年(1993)御鎮座700年を記念し、戊辰戦争以前の規範による本殿・幣殿・拝殿の再建が行われ、現在に至る。

街なかでありながら自然あふれる空間で、長い歴史と神聖な雰囲気を感ずることができる。

会津若松市本町2-50
☎0242-27-7427

会津大鎮守六社のひとつ

重厚な石造りの「一の鳥居」をくぐって拝殿へ。木々に囲まれた参道を歩けば、不思議と心が落ち着くような感覚に...

会津の歴史に思いを馳せる...

今回のまち歩きは、
諏方神社を起点とした半径300m。
諏方神社を起点とした半径300m。
伝統あるお店や
かわいらしい雑貨のショップ、
評判のランチも見逃せない!
会津の楽しさを
ギュッと凝縮したような
ワクワクするエリアです。
(こめんなさい、全ては紹介しきれません)

会津若松市日新町1-42
☎0242-27-6628
営業 [平日] 11:00~19:00 [日・祝] 11:00~17:00
休 不定休

パンプキンのチーズケーキ

会津にはいろんな人やモノ、観光素材がたくさんあり、中々まとまりにくい所があります。ただ、あまり意識しない中、どこかで会津の人たちはつながっているのだと感じます。そして最終的に会津はやっぱり1つなんだと。震災前から撮影が始まった西島秀俊さん主演の映画「ハメルン」（昭和村が舞台）では数え切れない程の様々なことがありました。しかし、多くの方々のご支援を得て、上映にこぎつけたことは応援団の一人として感謝の言葉もあります。震災前から約5年かかったこの映画にはそういう意味で強い思い入れがあります。

現在、様々な立場、女性の視点、会津の観光、会社のことなどバタバタと忙しくしていますが、毎日を一杯過ごしていくことが、何かにつながっていくのだと思っています。会津の好きなところは、愚直に生きている会津の人々がつくり上げる



新城 希子さん
しんじょう まれこ

末廣酒造株式会社 専務取締役、有限会社すえひろ 代表取締役、会津若松市社会教育委員、福島県人事委員会委員長などを歴任。現在、会津若松商工会議所女性会副会長、会津大学教育研究審議会委員、福島放送番組審議会委員長など。

日本酒も会津の事も、もっとみなさんに深く知ってもらいたい。



家業である日本酒の蔵元、末廣酒造の切り盛りをしながら、会津をもっと知ってもらうために東奔西走と忙しい日々を過ごす会津のハンサムウーマン新城希子さんをご紹介します。

リレーでつなぐ

会津人



「空気感」のようなものでしょうか。先人達から受け継がれた「想い」を感じることが出来る街は、本当に魅力的だと思います。2つ目は、会津の何気ない風景です。例えば、紅葉。今年も綺麗に色づいてくれたと思うと、それだけでジーンときますよね。若いころは会津の良さが分からなくて、東京から戻って改めて会津の良さを感じるようになりました。最近、年を重ねるごとに、私は会津の女性だという意識が強くなってきた気がします。会津は本当に愛おしいですね。

イベント情報

Event Information

会津絵ろうそくまつり ～ゆきほたる～

■2月7日(金)～8日(土)

場所: 鶴ヶ城・御薬園・市内各所
時間: 17:30～21:00(予定)



幽玄な雰囲気の中、市内各地でも協賛イベントが開催され、多くの観光客の方で賑わいます。

園インフォメーションセンター
TEL 0242-36-5043

10日(金)	十日市 場所: 市中心市街地(神明通り・市役所通り・中央通り・大町通り) 時間: 9:00～21:00 園十日市実行委員会(会津若松市商店街連合会) TEL 0242-37-2789
11日(土)	奇祭 高田大依引き 場所: 平成通り交差点 時間: 15:30～(青年による引き合い) 園大依引き実行委員会(会津美里町観光協会) TEL 0242-56-4882
12日(日)	ふるさと喜多方蔵の市(小荒井初市) 場所: ふれあい通り商店街 園喜多方観光協会 TEL 0241-24-5200
14日(火)	歳の神(芦ノ牧温泉) 場所: 芦ノ牧温泉広場 時間: 20:00～(点火) 園芦ノ牧温泉観光協会 TEL 0242-92-2336
15日(水)	塩川初市(開運舟引き祭り) 場所: 塩川町東栄町通り・駅前通り 園きたかた商工会塩川地区センター TEL 0241-27-3202
17日(金)	ふるさと喜多方蔵の市(小田付初市) 場所: 出雲神社付近 園喜多方観光協会 TEL 0241-24-5200
26日(日)	スノーバトル in きたあいづ 場所: 会津若松市やすらぎ広場ホテルの森公園 時間: 8:30～15:15(8:00～参加チーム受付) 事前申込み: 1月17日 参加料: 1チーム2,000円 園北会津公民館 ふるさとスポーツイベント実行委員会 TEL 0242-58-3111

1日(土)～2日(日)	会津やないづ冬まつり 場所: 道の駅会津柳津 時間: 1日(10:00～20:00) 2日(10:00～17:00) 園柳津町役場 地域振興課観光商工班 TEL 0241-42-2114
8日(土)	第42回 雪と火のまつり 場所: 三島町町民運動場 時間: 正午～19:30(予定) 園三島町観光協会 TEL 0241-48-5000
8日(土)～9日(日)	第28回 大内宿雪まつり 場所: 下郷町大内宿 時間: 8日(13:00～18:15) 9日(9:30～15:00) 園大内宿雪まつり実行委員会現地本部 TEL 0241-68-2926
9日(日)	第42回 只見ふるさとの雪まつり 場所: JR只見駅前広場 時間: 10:00～21:00(両日) 園只見ふるさとの雪まつり実行委員会 TEL 0241-82-5240
15日(土)	西会津雪国まつり 場所: 西会津さゆり公園 時間: 10:00～19:00(予定) 園会津ふるさと振興推進委員会 TEL 0241-45-2213
15日(土)～23日(日)	第14回 蔵のまち喜多方冬まつり 場所: 喜多方プラザ 園蔵のまち喜多方冬まつり実行委員会 TEL 0241-24-5200
16日(日)	会津かねやま雪まつり 場所: 金山町中川地区中川グラウンド 町民体育館 園金山町観光協会(金山町商工会) TEL 0241-54-2311
23日(日)	第31回 からむし織の里 雪まつり 場所: からむし織の里 園からむし織の里雪まつり実行委員会 TEL 0241-57-3100
2月中旬(予定)	蔵・倉かんじきウォーク 場所: 三ノ倉スキー場 園蔵・倉かんじきウォーク実行委員会 TEL 0241-36-2115

21日(金)☎	会津彼岸獅子 場所: 鶴ヶ城・市内各所 園インフォメーションセンター TEL 0242-36-5043
3月中旬～4月	福寿草まつり 場所: 喜多方市山都町 園喜多方観光協会山都支部 TEL 0241-38-3830
3月下旬(予定)	山都寒晒しそばまつり 場所: 山都体育館 園喜多方観光協会山都支部 TEL 0241-38-3830

会津ファンクラブ 会員募集

会津ファンクラブは会津が好きな方ならどなたでも加入できる、会津をこよなく愛するファンクラブです。(居住地を問いません) 会津ファンクラブに加入すれば、旬な情報満載の会報誌が四季を通し送付されるほか、会員特典も満載。この機会のご入会をお待ちしております。

入会資格

会津をこよなく愛する方ならどなたでも加入できます。(居住地を問いません)

内容と特典

- 会津の魅力(観光・史跡・まち歩き・会津の体験など)情報満載の会報誌を送付いたします。
- 協賛店舗や施設で割引等の優待サービスを受けられます。(順次サービス拡大中)
- 会報誌を通した、会津の物産品などプレゼントする企画に参加できます。
- その他、会津ファン公式フェイスブックにて旬な会津の情報をお届けしていきます。

更新手続き

3年間有効(3年終了時に更新の有無を確認いたします)

申し込み方法

メール、FAX等にて①お名前、②住所、③連絡先(メールまたは電話番号)、④入会動機をご記入のうえ、下記まで送付ください。

会津ファンクラブにご意見・ご要望をお寄せください。

会津ファン会報誌で取り上げてほしい場所や物、人物などのご意見やご要望をお待ちしています。お電話、はがき、メール、またはFAXにて、お気軽に事務局までお問い合わせください。(会員申込みも承っております。)

会津ファンクラブ事務局

(一般財団法人会津若松市観光公社内)

〒965-0873 会津若松市追手町1-1
TEL 0242-27-4005 FAX 0242-27-4012
e-mail aizufan@tsurugajo.com



会員様プレゼント

オリジナルの熊「あいくー」のぬいぐるみを3名の方にプレゼントします。

※会員様のみの受付となりますので、この機会に是非、ご応募ください。

応募方法

ハガキにて、①住所、②氏名、③連絡先(電話またはメールアドレス)、④会津ファンについての感想やご要望、⑤会津や鶴ヶ城についての思い、⑥会員番号をご記入の上、ご応募ください。

※当選は発送をもって代えさせていただきます。

宛て先

〒965-0873 会津若松市追手町1-1
一般財団法人会津若松市観光公社内
「会津ファンクラブ」宛 (1/31消印有効)



会津在住、大熊町の女性4人が作る祈りの熊



東山温泉

河鹿荘

旅館には珍しい
見応えのあるギャラリーは
必見だロボ!



東山温泉街を上りつめた湯川右岸に面している四季折々の風情にあふれた宿です。客室が向かい合っていないので、景色も良く、清流に面した浴室やその静けさが自慢!新鮮な川魚や豊富な山菜等を用いた料理と、美味しい地酒がおすすです☆また、旅館には珍しい、女将さんおすすめのギャラリーがあります。見応え十分で販売も行っております。

会津若松市東山町湯本下原241
☎0242-27-4466



芦ノ牧温泉

芦ノ牧 プリンスホテル

源泉かけ流しの庭園風露天風呂で
ゆっくりくつろいでいただけるロボ!



芦ノ牧温泉街の中でも、目を引く「洋館」のような建物が芦ノ牧プリンスホテルです☆お客様との触れ合いを大切に、心からくつろいで頂ける宿をモットーにお客様のお越しをお待ちしています!2月～3月にかけてお芝居の公演も予定しています!また、会津若松市内や大内宿へのアクセスも便利で、冬の観光にご利用されてはいかがでしょうか。

会津若松市大戸町芦ノ牧1050
☎0242-92-2321
(ご予約受付時間 8:00～20:00)
http://www.ashipri.com/