戊辰めぐり





喜多方市岩月町には政府軍に「会津の鬼」 と呼ばれた佐川官兵衛と妻の墓があります。 本籍地は大都村となっており、生前から妻の そばに埋葬されることを望んでいたため、熊 本にある官兵衛のお墓の土を妻の墓石の側 こ移し、長福寺に墓がたてられました。

また、日本のナイチンゲール瓜生岩子は長 福寺を借り農家の娘たちに裁縫や礼儀作法 を教えるため裁縫教授所をつくり社会福祉 に貢献しました。





日向家の墓

満福寺に隣接する墓地には旧会津藩士 で白虎隊隊長日向内記が眠っているといわ れている「日向家代々の墓」などがあります。 お問合せ:満福寺 ☎0241-22-1042

喜多方観光物産協会では 「蔵のまちガイド」の案内で 戊辰の史跡を訪れることが出来ます。 ※史跡をめぐる際には、 マナーを守って訪れましょう!

> 喜多方観光物産協会 **20241-24-5200**

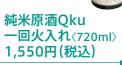
Pick up!情報

会津錦 Q(ku)

純米大吟醸 Qku(720ml) 4,320円(稅込)



純米原酒Qku





営業時間 8:00~17:00

定休日 不定休

Qku(720ml)

大吟醸オリ引き 4,860円(稅込)

純米大吟醸

袋吊りQku(720ml)

5,400円(稅込)

「酒米」ではなく人が本来『喰う』米で日常に根差すお酒を、という想いを込めて造りました。

【お問合せ】合資会社 会津錦 TEL:0241-44-2144 喜多方市高郷町西羽賀字西羽賀2524



夏 ウワミズザクラの塩漬け



數塩加纳 支部情報

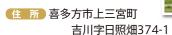


熱塩加納にある「花の散歩道」のウワミズザクラを 使った塩漬け。おにぎりの具に最高!

【お問合せ】善ちゃんそば道場(野辺 善市) TEL:0241-36-3261 喜多方市熱塩加納町相田字大森乙1246-196

会員情報

いろり古民家の宿 志ぐれ亭



時 間 11:00~14:00ラストオーダー 17:00~19:00入店(夜は予約制)

定休日 火曜日

HP http://www.shiguretei.com



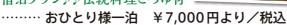
築百年の古屋敷を里山に移築した一日二組限定の宿。食事処の 座敷では、昼膳のほか、会食・宴会・祝事法要の個室利用も可。

【問合せ】TEL:0241-24-4905

朝ごはんの宿 俵屋

《喜多方産 特別栽培米》

ひと手間かけた田舎の朝ごはん 宿泊プラン♪♪伝統料理こづゆ付



住 所 〒966-0863 喜多方市町尻西4872

時間 チェックイン15:00 から20:00 まで/チェックアウト10:00 定休日 不定休 H P http://www.yado-tawaraya.jp

俵屋の朝ごはんは"炊きたてごはん"が主役! 喜多方産 特別栽培米さゆり米(コシヒカリ)を使用。

野菜を中心としたおかずを少量多品目お出ししております。 1日限定10食/宿泊のお客様に限ります。

【問合せ】 TEL:0241-22-0036 (9:00~20:00 まで)

10.74 きたかた観光 network



- ●「慶徳玉ねぎ」って!?
- 桜色のお菓子エトセトラ
- 戊辰めぐり
- Pick up! 情報
- 会員情報

※画像はイメージです。

発 行 H30.4.1 23,000

喜多方観光物産協会(喜多方市観光交流課内) 〒966-8601 喜多方市字御清水東 7244 番地 2 TEL.0241-24-5200 FAX.0241-24-5284 E-mail: info@kitakata-kanko.jp URL: http://www.kitakata-kanko.jp/

喜多方のお土産 Select

九重本舗 奈良屋



塩川町の代表的な銘菓「ここの え」はコップや湯飲みに入れて、 お湯を注いでお召し上がりくだ さい。上品で香り高い軽やかな 甘みを楽しんでいただけます。 ゆずの皮を丁寧に手作業で摩り 下ろした天然香料と純度の高い 砂糖にこだわった逸品です。

喜多方市塩川町新町1846

10 0241-27-2045

- 8:30~19:00
 - 係 毎月第1日曜日·16日·26日



職人が1枚、1枚炭で焼き上げ る軽い歯ざわりの「たまりせ んべい」は美味しいお米と山 麓の豊かな伏流水に恵まれ た温度・湿度を一定に保った 「蔵」で育まれた醤油を使っ た伝統のお菓子です。

- ●せんべい手焼体験有 予約不要(団体のみ要予約)
- 膏 喜多方市字一丁目4643 **6** 0241-22-0004
- 10:00~16:30
- ♠ 年末年始

山中煎餅本舗

黒澤桐材店

全国の桐産地の中でも日本一のブランドとして有名な会 津桐。桐下駄は、履きこむほどに馴染んでいき、あなただ けの一足になっていきます。一足一足を手仕上げした台に お客様の気に入った鼻緒をお付けいたします。塗や染めな ど、台のオーダーメイドも承ります。是非、お店を覗いてみ てください。

- 8:00~19:00
- **10** 0241-22-0928
- ♠ 不定休



北見八郎平商店 漆器蔵 会津野

当店は普段使いの漆器に重きをおいております。

うつわにはあくまでも用途に応じた塗りがあると考え素材 を吟味し塗り方を試行錯誤した漆器を取り揃えております。 普段使いの食器の場合、特に剥げにくく欠けにくい強さが要 求されますので下地には強度を高める為の様々な技がこめ

実際に喜多方市内の小学校では学校給食に漆器が使われ 日用漆器として親しまれております。

- **6** 0241-22-0711
- 9:30~18:30 休 毎月第2·第4木曜日
- 会津・喜多方地方ならではの風土が生み出した、 当店オリジナルの商品を取り揃えております。 蒔絵を施したうるし風鈴や会津特産の桐の木 片をかため1体1体を手びねりで作った桐のこ 人形、手作りのガラス蒔絵ストラップなどが人気

木之本漆器店

- 二階に桐のこ人形館があります。
- 膏 喜多方市字天満前8859
- **1** 0241-23-1611
- 9:00~18:00

「慶徳玉ねぎ」って!?

慶徳玉ねぎの継承…

昭和20年代に淡路島で栽培が盛んだった大きく甘い「泉州中高玉ねぎ」 を持ち込み、喜多方市慶徳町を中心に喜多方市内でも栽培されました。

その後、不作が続き栽培農家は激減。平成26年にはわずか2件のみで 栽培され、会津の伝統野菜を保全・継承するため「会津伝統野菜慶徳玉 ねぎ栽培・普及の会」で平成27年度より約17名ほどの農家さんに呼びか けて、喜多方市の特産物として復活させ、現在も奮闘しています。

慶徳玉ねぎの美味しさ…

秋に種をまき、翌年の夏には収穫されます。慶徳玉ねぎは市販の玉ねぎより柔らかく、果汁の多いフルーツのような甘味が感じられ ます。サラダやカルパッチョ、生でスライスして食べても食感がよく、とても美味しいです。揚げ物や甘酢漬け、フルーツと合わせて も特別な食感を感じられます。

玉ねぎは、どのような料理にも万能な食材。「会津伝統野菜慶徳玉ねぎ栽培・普及の会」では、慶徳玉ねぎをドレッシングやジャム、 サブレなど商品化してさらなる普及につとめています。

お問合せ:「会津伝統野菜慶徳玉ねぎ栽培・普及の会」☎0241-23-5848

【お菓子のヤマグチ】



粉を使用したお団子 に自家製桜餡を塗りま

蔵の雪~さくら~

ぽっちゃり柔らかな 餅に桜餡とホイップク リーム。春を感じる大

- 膏 喜多方市字一本木上7741-3

5月下旬までの限定品です!

@ 0241-22-0526 FAX.0241-22-0528

エトセトラ

例年4月が見頃となる 日中線記念自転車歩行者道には 全長3kmにわたり約1,000本の しだれ桜が植樹されており、 日本最大級のしだれ桜が楽しめます あま~い桜色のお菓子たちと 壮大なしだれ桜を見ながら

ゆっくり過ごしてみませんか?

【おくや ピーナッツ工場】



「さくらの葉の塩漬け」をサクサク衣にまぶし たピーナッツの豆菓子です。ほんのり甘い食 感と桜の香りが春らしい上品な味わいです

- □ 喜多方市字天満前8930
- TEL/FAX. 0241-23-7630
- (10:00~18:00 (1) 元旦のみ
- http://www.oku-ya.com/

老舗 鳴海星



あんこ玉(桜味)

白餡(いんげん豆)に桜葉の塩漬けを練り 込み、ほんのり桜味の甘さ控えめのしっと りあんこ玉。

- 膏 喜多方市字一丁目4580
- @ 0241-23-1701 FAX.0241-23-1701
- 10:00~17:00
- 4月~12月無休(1月~3月毎週水曜日定休)

田原星菓子店

ほんのり塩気のきいた桜あんを大福の生地 に包んだ桜大福と、道明寺の生地で包んだ道 明寺の桜もちです。他にも定番の焼き皮の桜 もちや桜のどら焼きも是非ご賞味ください。

- □ 喜多方市字谷地田7393-3
- @ 0241-22-0574 FAX.0241-22-0574