



からんころん便り

2017年12月号
第81便

三島町観光協会『からんころん』から
三島町民・三島ファンの皆さまへのお便り

からんころんニュース

① 雪と火のまつりに山木屋太鼓ステージ

平成30年2月10日(土)に『第46回雪と火のまつり』を開催します。第1回目から続いている伝統行事“サイの神”は、今回も川井・滝谷地区の皆さまのご協力にて実施します。

また、今回は川俣町の“山木屋太鼓”さんによる和太鼓のステージがあり、県内外のみならずアメリカでも2年連続で公演している皆さまの、迫力の演奏をぜひ聞きに来てください!!(2回公演予定)

② 今年2回目の只見線ツアー



只見線利用促進ツアーの第2弾は、喜多方での蒔絵付け体験、银杏が見頃をむかえた新宮熊野神社(長床)を巡り、

坂本にある人気のカフェ『こもと』でのパスタランチを楽しみました。

参加者のほとんどがふだん只見線に乗る機会がないとのことで、車窓からの景色を楽しそうに眺めている姿が印象的でした。

参加者の皆さんありがとうございました。

③ 味噌づくりの体験ツアー

11月18・19日に田舎暮らし体験ツアーを開催し、県内外から14名が参加しました。内容は秋恒例の森の校舎カタクリにて“手前みそ作り”や西隆寺での“座禅体験”、そして今回初めての“漬物作り(ひしお漬け)”を行いました。雪が降る寒い2日間でしたが、カタクリの会による愛情こもった料理が大好評でした。

④ 年末年始 からんころん休館日のお知らせ

年末年始は以下の日程で、三島町観光交流館からんころんを休館させていただきます。

平成29年12月31日～平成30年1月3日



からんころん茶屋《12月》



今月から、ざる蕎麦に加え冬期限定の“田舎けんちん蕎麦”も始まります。大根たっぷりのけんちん蕎麦をぜひ。

日時	オーナー	メニュー
9・10日 11時～14時	みやした 蕎麦と豆腐の会	ざる蕎麦・けんちん蕎麦 (手作り豆腐付き)
23・24日 11時～14時	みやした 蕎麦と豆腐の会	ざる蕎麦・けんちん蕎麦 (手作り豆腐付き)



三島町関連のイベント情報



12/17まで	第2回美しい村の作品展(山びこ)
12/23	ふくしま大交流フェア(東京国際フォーラム)
1/6	出初式(三島町内)
1/14	鳥追い(松原地区)
1/15	サイの神(町内各地区)
2/10	第46回雪と火のまつり(町民運動場)
3/17・18	第17回全国編み組工芸品展(山びこ) 第36回三島町生活工芸品展(生活工芸館)



スタッフのつぶやき



最近、南会津や喜多方などへ、身近なところの小旅行を楽しむ機会がありました。

南会津では3件の酒蔵巡りと大内宿へ。見つけた酒蔵でも実際に訪ねてみると、もちろん試飲も楽しめますが、昔ながらの酒蔵の雰囲気や蔵元の思いにふれることができ、新鮮な体験でした。

喜多方の木之本漆器店では、1時間程の絵付け体験でしたが、蒔絵の行程を知ることができ貴重な経験となりました。私たちの住む会津には、地元民だからこそ見逃している魅力がまだまだたくさんあるようです。

さて、今年も残り少なくなってきました。インフルエンザも流行し始めたとのこと。体調を崩さぬように気を付けて良い年末年始をお過ごしください。

雪に閉ざされる冬は正直苦手です。雪かきのことを考えると憂鬱です。でも、ものづくりや読書など、夏場には難しいゆっくりとずいかな時間を過ごすには良い季節なのかもしれません。【細堀】

三島町観光協会・観光交流館「からんころん」

☎0241-48-5000 事務局員：三浦・細堀・栗城
観光協会ホームページ、ツイッター、フェイスブック
で日本全国・全世界に向けて情報発信中!!

平成29年度第4回目 田舎暮らし体験ツアー



只見線に乗って三島町へ



自家製みそ作り



手づくり料理の夕食



西隆寺で座禅体験



ひしお漬け作り体験



集合写真

参加者の感想(一部)

- ・出していただいた料理が美味しく食べ過ぎて、家でヘルスメーターに乗るのがちょっと怖いです。
- ・食事が美味しくて私も体重計に乗るのが恐ろしいです。
- ・美味しいものを頂いて、いかに普段料理をしていないのが分かり、もうちょっと色々料理しようと思います。
- ・朝に部落を端から端まで歩き、足跡を付けてまりました。
- ・夜遅くまで片付けしてもらって朝早くから準備してもらってと本当にありがとうございました。
- ・いつもは冷凍食品を食べているもので、作っていただいた料理がおふくろの味の様でした。
- ・最近自分で料理を作ることがなくなってきているので、久しぶりに時間をかけたご飯を食べました。
- ・地域の町会の人たちと交流があるんですけど、みんなを連れてきたいなと考えています。
- ・去年の味噌を頂きましたが大変美味しくて、来年の味噌を楽しみにしております。
- ・毎回お世話になって、今回も美味しいお料理をご馳走になって、参考にして家でも色々試してみます。
- ・皆さんが言っている通り全てが美味しくて心が満足しました。
- ・普段は自分が作ったものしか食べないので、作っていただいたものを美味しくいただきました。