

あかうしのあくび

地図付

リニューアル
Vol.17

阿蘇のおすすめSpot まるわかりBook

※通行可能時間7時～19時

菊池阿蘇スカイライン

45

12

マゼノミステリーロード

※12/8～3/19 10時まで通行止

レストラン北山



兜岩展望所



N

マークはバイクラック
設置場所です。

草千里ヶ浜

提供:阿蘇火山博物館

大観峰から見た景色



通行止 平成 29 年 11 月 現在

実際の交通規制に従って走行してください。

わがまち紹介

坂梨宿
坂梨小の二宮金次郎

中川 竹久さん



今回の「わがまち紹介」では、阿蘇市坂梨地区をご紹介します。資料を提供してくださったのは、坂梨在住で地域の歴史の精道者である中川竹久さんです。

阿蘇市坂梨地区は、江戸時代に豊後街道の宿場町として栄えた場所です。現在も多くの歴史的価値のある建造物や屋号の残る家々が当時の面影を残したまま佇んでいます。また、地域住民で協力して宿場町・坂梨の懐古氛围づくりに取り組んでおり、雪の降る日の常夜灯の灯は当時の様子が偲ばれます。

また、坂梨地区には平成27年3月まで坂梨小学校がありました。今は廃校となり、京都大学の火山研究センターが熊本



地震後より仮研究所として利用しています。

坂梨小学校には二宮金治郎の像がありますが、地域住民にとって戦争の記憶を物語るものであり、また、子どもたちに徳教を教える大切な存在でもあります。なぜかというと、金治郎の像は昭和12年に銅製のものが志高い地元住民より寄贈されたが、第2次世界大戦末期に兵器原料として戦地に送られてしましました。そのため、住民はコンクリート製のものを作って大切に守り続けていました。しかし、長年の風雨で亀裂や損傷が激しくなったため、平成27年に再び大理石で金治郎の像を建て替えました。また、コンクリート製のものも修繕し、大切に保存しています。

今後も坂梨地区のみなさんは、この金治郎の像を社会教育や道德教育の教材として活用し、戦争の生き証人として大切に守り続けていくそうです。



⑥ 大理石製
⑤ コンクリート製

冬の阿蘇のおススメ

自然の芸術作品
「古閑の滝」

毎年遠方からも訪れる人が後を絶たない冬の阿蘇を代表する「古閑の滝」。

雄滝(80m)と雌滝(100m)

からなる水量の少ない滝は、冬になると季節風が吹き付けその姿が一変! 滝の水が凍り付き、見事な氷の柱となります。その姿はまさに芸術作品。感動すること間違ひなしです。1月からは毎週土曜日に夜間ライトアップも実施されます。

年が明け、3月に入り暖かくなると、この氷の柱が少しづつ溶け始めます。落下する音は麓の集落まで響き渡り、春の訪れを知らせてくれます。

この古閑の滝のもう一つの特徴は、リピーターが多いこと。その理由は、古閑の滝の魅力はもちろんですが、古閑の滝周辺の維持管理を行っている地元グループ「古閑の滝観光組合」さんの暖かいおもてなしにあるようです。

1月~2月の期間限定でオープンする販売所は、地元のお母さん手作りの漬物などが並び、お父さんたちは、販売所に来られた方が寒くないように焚火をおこしたり、急な登坂に備えて竹で作った杖を用意されるなどしています。

このように人情も感じられ、ファンになって毎年地域の方に会いに来る人もいるそうです。「今年も元気で会えたね」って。

(古閑の滝ライトアップ)

平成30年1月13日(土)より毎週土曜日18:00~20:00(2月末頃終了予定)

(古閑の滝売店)

平成30年1月13日(土)より毎週土・日曜日10:00~15:00



↑古閑の滝観光組合のみなさん



外輪山に現れる巨大な扇「狩尾の扇」

みなさんはご存知ですか? 阿蘇の草原に夏から冬にかけて阿蘇市狩尾地区に突如出現する、日の丸の扇。これは「狩尾の扇」とよばれる近年注目の阿蘇の風物詩となっています。

地域に残る資料によると、明治時代末期に狩尾に住む新次郎さんがはじめたとされますが、扇の形には「田畠の害虫を扇で払う」、「牛馬の安全を願う」という意味があるそうです。当時の農業は牛馬の力を頼っており、また、害虫に悩まされていた人々の想いがこの扇切りを始めるにつながったのではないかと思われます。その後、戦時に一時中断したそうですが、昭和52年より狩尾集落内の一里山隣保班が復活させ、平成9年より、狩尾地区内で「扇保存会」が結成され活動を担うようになりました。

扇切りを行う場所は、まっすぐ立っているのも難しいくらい傾斜角度がある牧野の中。さらに、風も非常に強い場所です。熊本地震の影響で斜面が削られてしまい、より足場が悪くなっている中、危険を顧みず扇切りを継承なさっている保存会の皆さんの熱い思いも受け止め、多くの方に見ていただきたいスポットです。

雪が積もると一層きれいな扇。おススメビュースポットは裏面の地図に記載しています。



↑おススメビュースポット



↑扇切りの様子

サイクルツーリズム Cycle Tourism

とことん満喫 阿蘇サイクリング!

道の駅阿蘇では、阿蘇でサイクリングを楽しむ皆さんに、より快適に楽しんでいただくため、様々な取り組みを行っています。その取り組みの1つとして、平成28年11月より始動した「とことん満喫 阿蘇サイクリング!」事業では、駐車場の無料開放や、飲食店、観光施設等で様々なサービスが受けられる特典の提供等を行っています。



阿蘇中央高校グリーン環境科の生徒のみなさん



現在では、サービスを提供してくださるおもてなし店舗も当初の12店舗から21店舗に増え、この事業を利用されるサイクリストの数も昨年度に比べ今年度(9月時点)は約5倍に増えています。

今年度は、阿蘇をサイクリングされる皆様に、さらに快適に楽しんでいたため、ロードバイクの駐輪に必要なバイクラックやフロアポンプ(スポーツ自転車専用高圧空気入れ)の設置を行っています。

設置するバイ克拉ックは、阿蘇中央高校グリーン環境科の生徒の皆さんに、授業の一環として製作していただいたものです。このバイ克拉ックが今回新たに加わり、現在この事業に提携しているバイ克拉ック設置場所は、合計で31箇所になります。本誌の地図に、現時点の設置場所を掲載しています。今後も快適な周遊を支援するため、増やしていく予定です。

また、サイクリストの皆様が、おもてなし店舗や市内のおすすめスポットをより周遊しやすいように熊本県サイクリング協会と連携し、サイクリングMAPを新たに作成中です。

これからも、道の駅阿蘇は地域と連携し、阿蘇サイクリングファンのみならず、阿蘇を訪れる皆さまの周遊を支援する取り組みを行っていきます。

今後ともよろしくお願い致します。



とことん満喫 阿蘇サイクリング! のお申込みは、ASO田園空間博物館HPから

阿蘇サイクルツーリズム学校コギダス

阿蘇ならではのサイクルツーリズムを地域に定着させる、阿蘇の素晴らしさ、熊本地震からの復興について知らせる、地域のサイクリストや来訪者、住民との交流を深めるという思いで始めた阿蘇サイクルツーリズム学校コギダス。

事業の概要

- ① 宿泊事業者との連携 (少人数を対象とした、サイクリングツアー企画)
- ② 地域の公民館や農泊などを活用 (地域の方と交流できるBBQ等の企画)
- ③ 広報活動 (上記プランを記者に体験してもらい、サイクリスト用の記事掲載をしてもらう)
- ④ 地域住民にサイクリングの取り組みを広める活動 (地域サイクリストのガイドなど)



阿蘇サイクルツーリズム学校コギダスでは、ホームページやフェイスブックでサイクリングに関するさまざまな情報を発信しています!

また、皆さまから阿蘇のサイクリングに関する情報も広く募集しています!

お問い合わせ: 経済部観光課 ☎ 0967-22-3174

f 「阿蘇サイクルツーリズム学校」
フェイスブックやってます!





阿蘇新漬けたかなの魅力

九州の中でも高冷地である阿蘇では、冬になると気温が氷点下までさがり、霜や雪が降ることも珍しくありません。阿蘇に住む人々にとっては大変厳しい時期となります。しかし、この寒さの影響で、味が一段と引き締まる野菜があります。それは「阿蘇の高菜」です。「高菜漬け」といえば、今やコンビニなどのおにぎりの定番となっておりますが、阿蘇の高菜は、他の地域と比べると葉っぱや茎が小ぶりで食感が柔らかく、ピリリとした「辛味」と「旨味」が特徴です。収穫した阿蘇の高菜を、塩と唐辛子だけで浅漬けした「青高菜」は、春の収穫時期だけしか味わえない大変アラな一品となっております。

年が明け、3月に入ると阿蘇に春の訪れと共に「高菜」の収穫時期がやってきます。「道の駅阿蘇ネットショップ」では、この時期しか食べられない「阿蘇新漬けたかな」の「予約販売」を2月頃より開始いたします。

今回は、阿蘇人（あそんモン）が愛してやまない「阿蘇新漬けたかな」のおすすめの食べ方を、道の駅阿蘇の「阿蘇特産品コンシェルジュ」が紹介いたします。

「阿蘇新漬けたかなのじゃこむすび」

「じゃこ」と「おかか」の味が、より一層ピリッとした辛みのある高菜の美味しさを引き立て、くせになる美味しさです。簡単に作れますので、ぜひお試しください。

道の駅阿蘇 ネットショップ



<https://store.shopping.yahoo.co.jp/mitinoekiaso/>

雪つむる阿蘇の高菜畑

厳しい寒さが高菜を旨くする

阿蘇に春を告げる
食の大風物詩
阿蘇新漬けたかな

道の駅阿蘇
特産品コンシェルジュ



心もからだもホットとなる！道の駅阿蘇ホット商品

この冬の新商品



野菜クリームチャウダー ¥350(税込)

阿蘇の新鮮な野菜と阿部牧場のASOMILKを贅沢に使用した濃厚なスープ。この他、地元の食材を使ったスープが続々登場予定です。お楽しみに☆

阿蘇といえばこれでしょ!



あか牛だご汁 ¥400(税込)

熊本ではだんごのことを「だご」といいます。醤油ベースのスープにあか牛とだご、そして野菜がたっぷり入った一品。阿蘇の特産品「あか牛」と郷土料理「だご汁」が一度に楽しめます。

甘党にはたまらないっ



ぜんざい ¥400(税込)

阿蘇のスイーツ職人が作った栗と白玉入りのとろんと甘いぜんざいです。白玉の食感もたまりませんね。

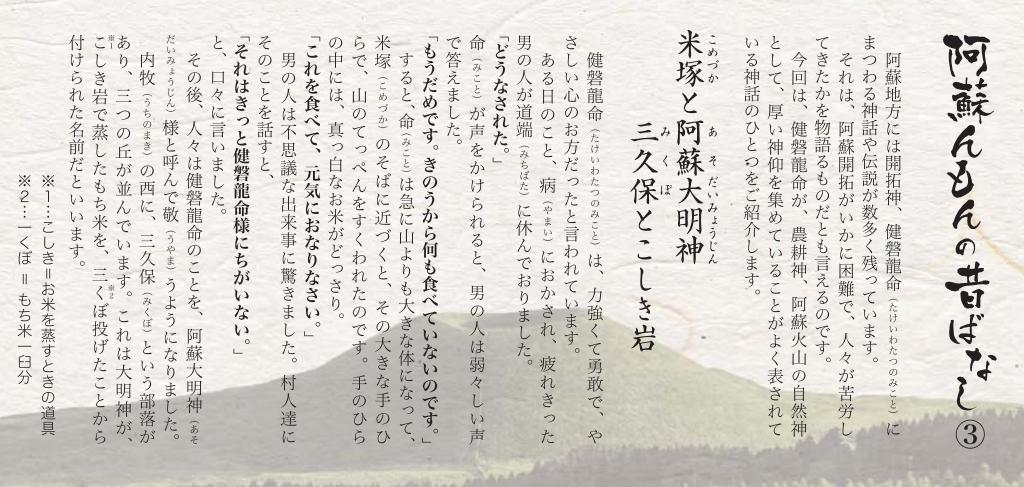
健康食品としても話題の…



甘酒 ¥180(税込)

自然農法で育てた阿蘇のあ米を使用し、昔ながらの製法で作り上げているやさしさの詰まった甘酒です。

これらのホット商品は道の駅阿蘇ソフトクリーム販売所にて販売中です。(10:00 ~ 17:00)
毎日個数限定のためなくなり次第終了となりますのでご了承ください。



※2…くぼ = もち米一臼分

阿蘇中央高校総合ビジネス科

“続、ある取り組み!!”と、素敵な国際観光棟☆

前号において…

本校総合ビジネス科科目「商品開発」で、高校生が考える今まで食べたことのないような新しい味の唐揚げへの取り組みをご紹介しました。その後、オレンジ味、キムチ味、味噌味、バクチー味の4つに絞りましたが、製造工程や見た目、味、原価等を細かく検討した結果、それはバクチー味に決定しました。



11月19日(日) 阿蘇中央高校「湧穂祭」にて販売を行いました！

バクチー…今や、メジャー級の香味野菜としてその存在を不動のものにしようとしていますが、その香りについては好みの明暗がはつきりする野菜です。しかし、試作において、揚げる前と揚げた後の香りのギャップや協調しそうない色合いにどの年代のお客様でも受け入れていただけるだろうという結論に至りました。当然、職員室の先生方や地元商店街の方々にも試食をしていただいた結果でした。何よりも美味しいという意外性も売りになりそうな予感もありました。

11月19日(日)に開催した「湧穂祭」での販売は大好評いただいた結果となり、現在はそのレシピとともに今後学科を支えてくれる1年生に将来を託し引き継いでいます。今後も引き続き地元の方々に受け入れていただけると、とてもうれしいです。



校舎内にホテルが!!



今から遡ること27年前（平成2年3月末）に、リゾートホテル並の外観を持つ国際観光科実習棟（通称、国観棟）が完成しました。当時は、バブル期の終盤にさしかかっていましたが、国際観光科からは観光産業への就職や観光学科を持つ大学への進学も可能であったと聞いています。しかし、その後時代の波に押され平成15年には国際観光科が商業科に吸収・合併され国際観光コースと改名されたようです。

内観は、ホテルのフロント、ラウンジ、宿泊可能なツインルームと豪華なシャンデリアがデザインされ、また什器類としてもカップ・ソーサーやシルバー、プロ専用の珈琲抽出マシン等も設置され、とても充実した実習の施設・設備となっています。

残念ながら、コースがなくなったことでこれらの施設活用が大きな課題となっていますが、これだけの財産を持つ学校も全国で見当たりません。よって、今後ラウンジを利用

して、地域の方々をお招きしてカフェの運営等ができるおもしろいアイディアを考えています。

地方の学校は、ヒト・モノ・カネの3要素が不足しがちですが、バラリニックの父と呼ばれたドイツのグッドマン博士が提唱された「失われたものを数えるな。残されたものを最大限に生かせ。」という言葉は、バラリニックのみならず、私たちが生きるうえで大切な意味を持っていると思います。ここ阿蘇は、そのような意味でも観光資源を豊富に抱え、その中で育ってきた私たちは多くのことを学んできました。今後、地元観光産業の発展のために高校生としてできることを学び・考え・カタチにしていきたいと思っています。





道の駅阿蘇観光案内スタッフのフランク（熊本在住3年目）。
前号からお届けしているフランクの目から見る阿蘇の魅力やおすすめスポット第4弾！

フランス人スタッフ・フランクからみた阿蘇のおすすめスポット! Vol.4

Private bath at a Japanese traditional inn

～日本の伝統的な旅館で貸切湯～

Sozankyo

蘇山郷

阿蘇市内牧145
☎ 0967-32-0515
http://www.sozankyo.jp



Sozankyo is a beautiful inn situated in the heart of Uchinomaki hot spring village. In addition to a large public bath, guests can also enjoy two private baths. The one I had the chance to try is called Ryokusai no Yu. It is an open-air bath with a nice view on a Japanese-style garden.

蘇山郷は内牧温泉街の中心にある美しいお宿です。大きな大浴場に加えて、2つの貸切湯を楽しむことが出来ます。私が今回入浴させてもらった貸切湯は緑彩の湯と呼ばれる日本庭園を望める露天風呂です。

This private hot spring is separated in three rooms. One where you take off your clothes, a second one where you take a shower (you have to take a shower before entering the bath) and the bath itself. I was really surprised to see tatami mat on the floor of the shower section. It gives the place a nice classy touch and it is much more comfortable. I really enjoyed taking a bath here. The water was hot just like I like it and being able to watch this little garden while the only sound you hear is the one of the water flowing is very relaxing. It made me want to spend a night here just to enjoy this bath for a much longer time.

こちらの貸切湯は3つの部屋に分かれています。まず脱衣所、次にシャワーリーム、そして温泉のお部屋です。とても驚いたのが、シャワー室の床が畳だったことです。高級感を感じられて、より心地の良い場所になっていました。ここでの温泉、本当に満喫しました。このお湯は私が好きな温度で、こちらの小さな庭園を見ながら、聞こえてくる音は湧いてくるお湯の音だけということが、本当に寛ぎでした。もっと長い時間、この温泉を味わうために、宿泊してみたいと思いました。



Private bath next to Aso station

～阿蘇の家族湯～

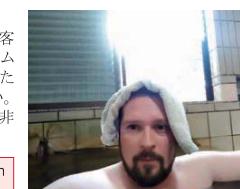
Yume no Yu

夢の湯

阿蘇市黒川1538-3 ☎ 0967-34-0021

阿蘇駅からたったの3分のとても便利な温泉です。地元の人や観光客にとても人気です。源泉が常に湧き出いでて、マグネシウムヒドリウムが豊富な温泉です。源泉は51度以上とても熱いので、部屋に入ったらすぐ、設置してあるホースの水を注いで、お好みの適温にしてください。こちらのスタッフはとてもフレンドリーです。バスや電車を待つ間に是非行ってみてください！

14:00～22:00 (front desk is open until 21:00) Private bath: 1 hour 1100 yen
会員価格 700円 (会員費 1年更新¥1,080・3年更新¥3,000 当日入浴無料)



パン工房 豆の木

一つ一つ心を込めて
丁寧に作っています。



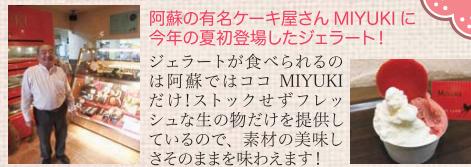
扉を開けて店内に入ると焼きたてのパンの良い香りが漂ります。パンの材料は安心安全なものをセレクト。小麦粉は国産小麦、水は阿蘇の湧水、牛乳や有精卵も阿蘇のものを使用しており、手間暇を惜しまない丁寧な製法で美味しさを追求しています。発酵バターを使用した、外はサクサク、中はもちり仕上げた自信作の『クロワッサン(150円)』とリンゴが半分も入ったボリュームたっぷりの『アップルパイ(260円)』がオススメ！

阿蘇市黒川1447 ☎ 0967-34-0031
休 水・木・日曜日 営 10:00～18:00



Patisserid'Aso MIYUKI

(パティスリードアソミユキ)



阿蘇の有名ケーキ屋さん MIYUKI に今年の夏初登場したジェラート！

ジェラートが食べられるのは阿蘇ではココ MIYUKIだけ！ストックせずフレッシュな生の果物だけを提供しているので、素材の美味しいままを味わえます！

阿蘇ジャージー牛乳・ショコラノアール(黒チョコ)・あまおういちご・ピスタチオ・マロングラッセ・パンプキンの中から2種類選べて1カップなんと350円！(ピスタチオのみ400円)ジェラートと共に新設したテラスで阿蘇の風を感じながら温かいコーヒー(¥180)と共にいかが？もちろん店内でもOKです。※ジェラートのフレーバーは季節によって異なります。

Aso Milk, Marron Glace, Pumpkin, Strawberry, Pistachio, Chocolate 1 cup (2 choices of flavor) ¥350, Coffee ¥180

阿蘇市内牧626-3 休 火曜日 営 10:00～19:00
0967-32-0153 0967-32-4453

冬の
スイーツ
特集

菓匠「久幸堂」



お皆様
阿蘇
待
さ
ま
ん
子
で
し
し
お
く
れ
ま
し
て
ま
す
る



『ゆず萌え』
10個入り……540円
20個入り……1,080円
30個入り……1,620円

人気No.1の『ゆず萌え』は、黒糖のもっちりした皮に、柚子ジャム入りの白餡を包んだ、一口サイズのオリジナル蒸し饅頭。第25回全国菓子大博覧会の『名誉総裁賞』を受賞し、阿蘇を代表する銘菓として多くの人々に愛されています。

全国にファンを持つこの逸品は、毎日造りたてをその日のうちに販売しており、「久幸堂」と「道の駅阿蘇」でのお買い求めいただけた、阿蘇ならではのお土産品としても好評です！

阿蘇市内牧626-3 0967-32-0442
休 日曜日午後 8:00～18:00
kyukodoaso@agate.plala.or.jp

ASO 田園空間博物館は阿蘇の魅力を全力で発信しています！

ASO 田園空間博物館とは…?

阿蘇市の指定管理を受け、道の駅阿蘇の管理、運営を行っている団体です。その他にも道の駅内窓口での観光案内、地元の方と連携した阿蘇市の地域づくりなど、まだ隠れた阿蘇の魅力をたくさんの方に知っていただくための活動を行っております。阿蘇について知りたいことはありませんか？お気軽に何でもお尋ねください。



ASO 田園空間博物館
HP QRコード

発行:NPO法人ASO 田園空間博物館(道の駅阿蘇)

〒869-2225 熊本県阿蘇市黒川1440-1
TEL:0967-35-5077 FAX:0967-35-5085

道の駅阿蘇



熊本初認定!
手ぶら観光カウンター

道の駅阿蘇は国交省より認定を受けた
「手ぶら観光カウンター」
のある道の駅です！



Japan.
Hands-Free
Travel

