

道の駅阿蘇と
ASO田園空間博物館

そもそもASO田園空間博物館って何!?という方がほとんどでしょう。ASO田園空間博物館とは道の駅阿蘇の管理・運営を行っているNPOの団体です。その他にも、まだ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活動を行っています。このフリー情報誌もその一つ。これで阿蘇の情報をGETして、ぜひ阿蘇へ遊びに来てくださいね!



色のついた部分は本誌内に
登場するお店や観光スポット
です。
ぜひ足を運んでみてください。

平成 26 年 9 月 23 日、
阿蘇が世界ジオパーク
に認定されました！ そこで、今回
の「あかうしのあくび」はジオパーク
特集と題して、ジオパークとは何か、
なぜ阿蘇が世界ジオパークに
認定されたのか、とことん
お話しちやいます！

祝！阿蘇世界ジオパーク認定！

ジオパークってなあに？

ジオ…大地、地球

ジオパーク…大地の公園

公園には滑り台やブランコ等たくさんの遊具がありますね。私たちはそれらが集まった場所を「公園」と呼んでいます。

ジオパーク（大地の公園）にも同じように、たくさんの自然遺産があり、それが数多く存在する地域を「ジオパーク」と呼んでいます。ジオパークは自然遺産そのものよりもそれを保全したり、活用している場所、そしてその自然遺産を取り巻く人々、自然遺産と共に創られてきた文化等を重視しています。

なぜ阿蘇が世界ジオパークに認定されたの？

阿蘇には世界最大級のカルデラや現在も活動を続ける中岳火口など、貴重な地形、地質がたくさんあります。このカルデラや中岳火口等は古くから阿蘇に住む人々の生活とは切り離せないものとして存在していました。長い間育まれてきた独特の歴史や文化を現在の阿蘇の人々も受け継ぎ、また後世へもつなげていく活動をしています。このように、美しく、貴重な自然遺産をそのままの形で残し、それを活用している所を評価されたのではないのでしょうか。

ジオパークを構成するもの

阿蘇の自然遺産 (ジオサイト)

▼ 中岳火口



▲ カルデラ



世界的に有名な観光スポットが点在している阿蘇。そのほとんどは自然が作りだした賜物です。これらを阿蘇の人々は長い間大切に保護し、一緒に暮らしてきました。

阿蘇の歴史・文化



▲ 火焚き神事



▲ 火振り神事

＊阿蘇の祭り

阿蘇の祭りでは火振り神事や火焚き神事等、火を使った物が多く存在しています。これはカルデラの中で火山への信仰と結びついて育まれてきたと言えるでしょう。

＊阿蘇の農業

阿蘇の草原は草を家畜の餌にしたり、藁葺屋根に使用したりと、昔から阿蘇の人々にとってなくてはならないものでした。その草原を保持するために、阿蘇の人々は「野焼き」という草原の表面を焼く作業を続けています。この作業を止めると草原は藪になってしまう。近年では野焼きはもちろん、草原を守る活動も行われています。



阿蘇の食べ物 (ジオフード)



阿蘇にはお米や季節の野菜など、おいしい食べ物がたくさんあります！
普段何気なく口にしている阿蘇の食べ物も実は阿蘇の地質や気候をうまく活かされて作られているのです。
詳細は右ページをどうぞ！

《協力団体紹介》阿蘇ジオパーク推進協議会より

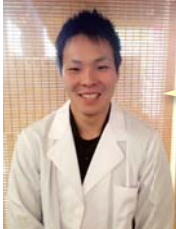


平成 2 6 年 9 月に阿蘇は世界ジオパークとして認定を受けました。これは、阿蘇ジオパークの巨大噴火によりつくられたカルデラや、活火山である中岳、火山に育まれた特殊な動植物や人の文化、そしてそれらを守り伝える、今、阿蘇に生活している人々の活動が世界に評価されたものです。認定を勝ち取るためには、単に貴重な地形・地質や文化があるだけでなく、それを守り、活用する地域の人々の活動が必要不可欠です。改めて、阿蘇ジオパークを支援していただいた皆様に御礼申し上げます。

世界ジオパークは、4 年に一度の再審査があります。そこに向けて、より一層、地域の方々や拠点施設との連携を深めていきたいと思ひます。

今後も、阿蘇独自の地形・地質・生態系・文化の物語を感じることができるジオパーク認定品の取り組みやジオサイトを巡るジオツアー、子どもたちへの教育活動、防災活動などをおして、地域資源の再発見や保全に努めて行きます。

火山コンシェルジュのご案内します！



東谷 和郎

皆さんは「阿蘇山」と言う言葉を聞いたことがありますか？「阿蘇山」という名前を聞くと、まるでそういう名前の一つの山があるように思うかも知れませんが、実際には、阿蘇カルデラやカルデラ内にある今も活動を続ける中岳を中心とした火山群全体を指しています。よって、「阿蘇山」と言う一つの山は存在しません。
今回は、皆さんに阿蘇の「カルデラ」と今も活動を続ける「中岳」についてご紹介したいと思います。

★阿蘇カルデラは火山活動によってできました★



およそ 3 0 万年前の大きな噴火から活動が始まりました。その後、合計 4 回の大噴火が起こりました。

現在の阿蘇カルデラはおよそ 9 万年前の噴火によってできました。そこに雨水がたまって湖ができました。

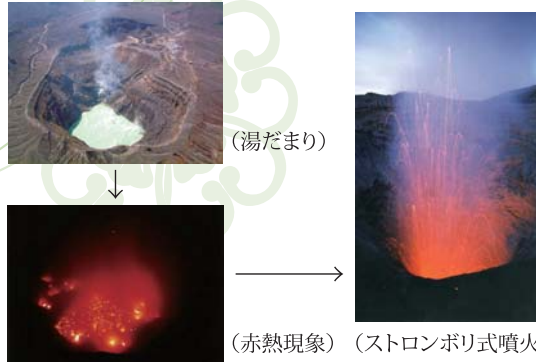
カルデラ内にはいくつもの山々ができました。中央の山は今も火山活動が続いています。

阿蘇カルデラって“なっへに”??

カルデラとは、ポルトガル語で「大きな鍋」と言う意味です。阿蘇カルデラの大きさは、東西 1 8 km、南北が 2 5 km、面積は東京ドーム約 8 0 0 0 個分と世界でも有数の規模を誇っています。

【大地の息吹“中岳火口”】

火の国・熊本唯一の噴煙を上げる中岳火口には、約 6 0℃～8 0℃のエメラルドグリーン色をしたとても強い酸性のお湯（湯だまり）が溜まっています。火山活動が活発になり始めると、このお湯が赤くなり、マグマ水蒸気爆発やストロンボリ式噴火がおきます。



ジオサイト 紹介

大観峰ジオサイト

阿蘇ジオパークの中でも屈指の絶景を誇るジオサイト。約 9 万年前の巨大噴火により陥没した跡（カルデラ）であり、北海道まで灰を飛ばしたおおもとの場所です。通常、カルデラの中は湖になってしましますが、阿蘇では湖がなくなり、阿蘇五岳などの新しい火山ができ、約 5 万人もの人が生活するようになりました。この特殊な景観とそこで育まれた文化は、世界的に見て珍しいものです。



健甕龍命が阿蘇の湖の水を外に出そうと外輪山を蹴破ろうとしたが、二重になっているため破れなかったという神話が残るジオサイト。もしかしたら、山が動くような地質学的な現象を大昔の人が見たのかもしれない。参勤交代の重要なルートでもあり、今でも石畳の道を保存しています。当館サテライトにもなっており、年に数回石畳の散策イベントも開催しています。



二重峠ジオサイト

荻岳ジオサイト

粘り気の強いマグマが冷えて固まった岩でつくられた山です。およそ数十万年前の古い時代の山と考えられています。周辺は阿蘇の火砕流で埋め立てられており、山頂からは阿蘇山、九重山、祖母山などのパノラマが望めます。



米塚ジオサイト

まるで人工物のようにも見えるほど均整のとれた山で、健甕龍命がお米を積んで作られたという神話も残されています。しかし実は小さいながらも約 3 0 0 0 年前（縄文時代）の火山です。米塚の中身の正体は、お米ではなく、「スコリア」という石です。上米塚へ行くと断面を見ることができます。



内牧温泉ジオサイト

内牧には豊富な温泉が湧いており、夏目漱石や与謝野鉄幹などの文豪にも親しまれてきました。さらに地球の歴史を紐解くと、内牧の地面の下地層から最終氷期（縄文時代ごろ）に徐々に温暖化していったことがわかります。

宿泊施設

●親和苑

手作りにこだわった食事と、天然温泉が自慢の宿です。



〒阿蘇市内牧 1354
☎ 0967-32-0330
休 不定休
¥ 大人（小学生以上）500 円
幼児 300 円（3 歳未満無料）

ナトリウム・マグネシウム
カルシウム・硫酸塩泉
メタケイ酸が多い

●阿蘇内牧温泉 湯巡追荘

国産霜降り牛や天草直送の魚...
その他約 8 0 種類のバイキングメニューで大満足
毎日開催の緑日、大人気のヒミツ貸切風呂も 12 室あり



〒阿蘇市内牧 385-1
☎ 0967-32-0622
¥ 男女別浴場 600 円 / 1 人
貸切家族風呂 1,800 円 / 1 室

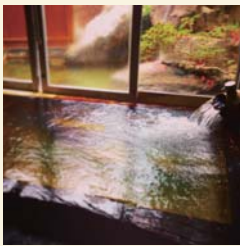
単純温泉
（低張性・弱アルカリ性・高温泉）

宿泊するとすべて無料で楽しめる

まち湯

●宝湯

「がね政」という割烹料理屋さんが持っているお風呂。
おいしいご飯を食べた後は気持ちいい温泉ですぐにリフレッシュできる。露天風呂もあり。



〒阿蘇市内牧 186-1
☎ 0967-32-1563
営業 11:00 ~ 22:00
¥ 大人 300 円 小人 200 円

泉質：ナトリウム、マグネシウム、硫酸塩泉、炭酸水素塩泉、中性低張性高温泉
効能：リウマチ性疾患、動脈硬化症、高血圧症、創傷

●薬師温泉

昭和 3 5 年頃から旅館として営業していた叔母の跡を継ぎ、平成 5 年から温泉のみ営業している浜さん。叔母は現在 1 0 6 歳。
「これもうちの温泉の効果じゃないかな」という。現在は常連の地元民と観光客のコミュニケーションの場になっている。



〒阿蘇市内牧 39
☎ 0967-32-0116
営業 9:00 ~ 21:00
¥ 大人 200 円 小人 100 円

泉質：ナトリウム、マグネシウム、カルシウム、硫酸塩泉
効能：動脈硬化症、切り傷、やけど、慢性皮膚病

●七福温泉



昭和 2 7 年創業。入ると番台があり、歴史を感じる。シャワーや蛇口はなく、温泉の通るパイプに栓があり、そこを開けるとい昔ながらの形を現在も残したまま。
タイムスリップしたような空間と昔から変わらない源泉が楽しめる。

〒阿蘇市内牧 520-10
☎ 0967-32-0330
営業 13:00 ~ 22:00
¥ 大人 100 円 小人 50 円

泉質：ナトリウム、マグネシウム、硫酸塩泉
効能：動脈硬化症、切り傷、やけど、慢性皮膚病



現在は地元組合員 1 1 家族で運営している七福温泉。「皆でルールを作り、和気あいあいとやっています。」という林さんは父の代から 2 代目になる。



《いちご》 村上勝徳さん

阿蘇市黒川の村上さんは阿蘇の風土を活かしたいいちご作りをしています。もともとお米やトマトを作っていた村上さんがいちごを作り始めたきっかけは阿蘇ジオパークととても関わり深い理由がありました。

まずは降灰対策です。阿蘇には現在も噴火活動を続ける中岳があります。その麓の田畑には時に灰が降り積もることもあり、その為の対策としてビニールハウスを使った農業が導入されるようになりました。

そのビニールハウスでトマトを作っていた村上さんですが、ある年、トマトのほとんどが台風の被害に遭い、収穫できなくなってしまいました。そこで、台風の被害に遭わないよう冬場に作れるものはないかと考え、いちごを作るようになったのです。いちごを作り始めると、実は阿蘇の地にピッタリだったという事に気づきました。それは、阿蘇は高冷地なので収穫時期が長いということ、またカルデラの中の特徴として朝晩の寒暖差があるのでいちごが甘みを増すということです。こういった好条件が揃った村上さんのいちごは、現在「菓心なかむら」や「お菓子の MIYUKI」、「天然アイス」等、阿蘇を代表するお菓子屋さんにも卸しており、人気を博しています。

「いちご嫌いの子どもがうちのいちご食べて好きになってくれたて聞いた時は嬉しかったなあ。」という村上さん。現在は「さがほのか」や「紅ほっぺ」等 4 種類のいちごを作っていますが、 今後はまた新しい品種にチャレンジする予定です。阿蘇の土地の特長と村上さんの熱意が作りあげたおいしいいちごを是非 1 度食べてみませんか？



《かきもち》 木本カチ子さん

阿蘇市黒川に住む木本カチ子さん、通称「カチ子ばちゃん」は道の駅阿蘇にかぼちゃや白菜等を出荷しています。中でも一番人気の「かきもち」は阿蘇の人だけでなく、観光客の皆さんにも大人気の商品です。このかきもち「大寒に入ったらかきもち作ら

なん!」と言われるほど、阿蘇の気候を生かして作られています。九州でも寒さを誇る阿蘇だからこそできたお菓子で、冬の間約 4 0 日間陰干しすることで 1 年中保管することができます。そうして阿蘇のおいしいお米とおいしいお水で作ったかきもちの味は格別です。

子どもの時からかきもちを食べているというカチ子ばちゃん。毎年冬になるとカチ子ばちゃんのお母さんがかきもちを作っていたそうです。それを見て、食べて育ち、お嫁に行って 5 0 年のカチ子ばちゃんもまた、毎年欠かさず作るようになりました。「そろそろ作るの止めたいけど近所に配るととても喜んでくれるけん止められん」とよ。」というカチ子ばちゃん。昔の阿蘇ではごちそうだったこのおやつも、今では作り手がほとんどいなくなってしまいました。その原因は作るのに手間がかかりすぎるということ。しかし、その手間を惜しまずに作られたカチ子ばちゃんのかきもちはその分おいしさを増しています。このカチ子ばちゃんのこだわりのかきもち

かきもちの作り方

- ①もち米を洗い、1 晩水につけておく。
- ②もちを作る。
- ③四角い箱にもちを入れて形に添うように抑え、空気を抜く。
- ④4 日後かきもちの形に切る。
- ⑤紐に吊るし、約 4 0 日間陰干しする。



《あか牛ソーセージ&ハム》 G.S. コーポレーション・ひばり工房

平成 2 6 年 1 0 月、阿蘇の草原保全を担う公益財団法人「阿蘇グリーンストック」から独立して創設された株式会社 G S コーポレーションと阿蘇で人気のハム製造会社「ひばり工房」が協力して阿蘇あか牛を使ったソーセージとハムを開発しました。

1 月から作り始め、G S コーポレーションとひばり工房で何度も話し合い、試作を繰り返しました。あか牛が多すぎると味が濃くなりすぎたり、少なくすると「阿蘇あか牛」という表示が出来なくなったり、また細かいミンチにしたり、荒くしてみたりと試作の方法も幾通りもありました。

「阿蘇のあか牛の人気は高まっているけど、あか牛のお土産はまだ少ないのでもっとたくさんの方にあか牛を食べていただけると嬉しい。」という G S コーポレーション。「自分の思い通りに作るわけじゃないから難しかった。でも G S コーポレーションの消費者目線での意見は自分たちの技術向上のためにはとても大事なもので、いい勉強になった」というひばり工房池田さん。

阿蘇の草原保全のためにあか牛を普及させたいという G S コーポレーションの思いと、先代から 4 0 年近く守られてきたひばり工房の技術がコラボしておいしいソーセージが出来上がりました。

ぜひ 1 度ご賞味ください。

あか牛

阿蘇の草原で見かける茶色い牛たち。彼らは昔から阿蘇で家畜として大切に育てられ、時には農耕のお手伝いもする、賢くて人懐っこい牛です。

この牛たちが草原の草を食べてくれることによって、毎年新しい草がたくさん生えてきて、草原が守られています。広い草原を歩きまわっているため、脂身が少なく、ヘルシーなお肉として最近では人気を博しています。このあか牛を 100 g 食べると 7.5 cm (量 4 量半) の草原を守ったことになるそうです! どんどん食べて草原を守りましょう!



ウィンナーソーセージ	990 円
ペッパーフランクソーセージ	990 円
ブロック肉入りハムステーキ	1280 円

《あか牛ハンバーガー》 レストランロッソ

「阿蘇の大草原を子どもたちへ残していきたい」と熱く語る久保田さんは「レストランロッソ」を始めて 5 年になります。平成 8 年から「株式会社緑の資産」としてあか牛の販売をしていましたが、若い人にも気軽にあか牛を食べてもらいたいという思いからこちらのレストランをオープンしました。そのためメニューはあか牛のステーキはもちろん、カレーやハヤシライ

ス等豊富で、最近ではあか牛ハンバーガーが熊本県のご当地グルメに選ばれました。現在はレストランとあか牛の販売を同じ場所で行っている「レストランロッソ」ですが、ここで販売されているあか牛肉には久保田さんのこだわりが強く表れています。それはここで販売されているあか牛肉全てが阿蘇市役大原の中野経剛さんに育てられた牛で、尚且つメスであるという事です。牛肉には全てに【個体識別番号】が表記されています。これは牛 1 体につき 1 つの番号が割り振られていて、これを検索するとその牛の一生が分かるというシステムです。久保田さんは中野さんが育てたあか牛が一番おいしいと言います。「この牛はのんびりしていて穏やかなんだよね。」とあか牛を撫でる久保田さん。安心・安全で「間違いない」お肉を提供したいという久保田さんの思いが伝わります。

「『レストランロッソ』はレストランというよりあか牛の試食の場として気軽に来てほしい」という久保田さん。1 0 0 0 年以上続く阿蘇の草原を今後も後世へ残していくために、あか牛を普及したいという熱い思いで、今後も安心安全でおいしいお肉を提供していきます。



レストランロッソ ～特典情報～

【期限】
平成 2 7 年 3 月 3 1 日まで

阿蘇が世界ジオパークに認定されたことを記念して…

※道の駅阿蘇で販売しているサーロインステーキ 1 割引

※レストランロッソの商品
サーロインステーキ及び直売所のサーロインステーキ 1 割引

【道の駅 阿蘇 おすすめ商品】

そば粉入り 豚角煮饅頭 (そば角煮まん)

～阿蘇の風～
阿蘇市西町 788-2
0967-34-0050



350 円

豚ばら肉を一晩かけて煮込み、そば粉を練り込んだ生地の中に豚角煮を挟んだ手間暇をかけた自信作。

いちご大福

期間限定 11 月下旬～5 月いっぱいまで。

～森万十～

阿蘇市蔵原 1120-1
0967-34-2286



185 円

阿蘇産の苺を使用。こだわりの餡子は甘さ控えめで、苺の甘酸っぱさと絶妙にマッチ!

ぜんざい

～菓心なかむら～

阿蘇市黒川 1490-2
0967-34-0321



390 円

栗とモチモチの白玉団子が入った、阿蘇市の銘菓「菓心なかむら」さんが手掛けるぜんざい。道の駅阿蘇限定の冬季商品!

白たこ (6 個入り)

～たこやき福ふく～

阿蘇市内牧 222
090-2086-1675



350 円

わさびマヨネーズがソースになっている珍しい白いたこ焼き! 冷えていても生地がふわふわ! ソースたことのハーフ & ハーフもオススメです。

阿蘇市の人気店



あそ まーぼー

あか牛ステーキを何処よりも安く美味しく召し上がっていただけます!

阿蘇市一の宮町宮地 1870-1
070-5410-0546
不定休
ランチタイム
11:30～売り切れ次第終了

おすすめメニュー
あか牛ガーリックライス
1,200 円 (税抜き)



まかない家 MATSU

こだわりの熊本県産の食材と癒しの空間づくり。お肉が苦手な方のお料理もご用意します。

阿蘇市一の宮町宮地 2311-5 (宮地駅前)
0967-22-1188
火曜日・月曜日はお昼のみ営業
11:00～15:00
18:00～22:30

おすすめメニュー
「阿蘇の恵み」カルデラプレート(あか牛) 2,000 円
カルデラ丼(味彩牛) 1,500 円
ランチ各種 850 円～



大衆食堂 たろう屋

阿蘇の溶岩プレートを使ったあか牛料理が味わえるお店!

阿蘇市一の宮町三野 262 (やまなみハイウェイ入口)
090-6422-0907
月曜日
11:00～14:00
18:00～23:00

おすすめメニュー
あか牛溶岩焼定食
1,800 円



阿蘇 六月の風

アメリカからやって来た、大きいトレーラーハウス。冷暖房、トイレ、シャワー付で快適!

阿蘇市黒川 1884
0967-24-6555
不定休

おすすめメニュー
1 泊 2 食 大人 10,500 円
小学生 5,250 円
素泊り 大人 5,000 円 小人 2,500 円



いまさん食堂

創業明治 43 年の老舗食堂です。行列ができるあか牛丼が有名!

阿蘇市内牧 366-2
0967-32-0031
水曜日 (祝日の時は営業)
11:00～14:30

おすすめメニュー
あか牛丼 1,360 円 (税込)



「元祖たかなめし」あそ路

たかなめしは、阿蘇の素朴な味をお楽しみください。

阿蘇市石 1476-1 (JR 市ノ川駅前)
0967-35-0924
月曜日、他に不定休有
11:00～17:00
(土日祝)～18:00

おすすめメニュー
たかなめし定食 1,295 円
熊本名物特選馬刺し 1,945 円
ホルモンみそ煮込み 540 円



コーヒープラザ イースト



阿蘇市黒川 1561
0967-34-1366
木曜日

特集

阿蘇駅近くの喫茶店、コーヒープラザ イーストさんにお話を伺いました!

Q お店の名前の由来は?

店主の名前が東(ヒガシ)なのでイーストにしました。もう一つは昭和 4 0 年代にアメリカで活躍している日本人のグループ「イーストバイオニア」という人たちがいました。それにあやかって名前を付けました。

Q お店の創業はいつですか?

内牧店: 昭和 4 7 年 (平成 2 1 年に閉店)
坊中店: 昭和 5 5 年

Q お店を始めたきっかけは?

内牧店は社交家で人に好かれていた母(故人)がコーヒーが好きだったので始めました。
坊中店は父が写真スタジオを作るのといっしょに長男が開業しました。

Q お店のこだわりは?

コーヒー 1 杯から一人でもくつろげること。おいしいこと。

Q おすすめメニューは何ですか?

・石焼タカナ飯とチキン南蛮のセット 1,100 円 (税込)
・あか牛ハンバーグのセット 1,200～1,300 円 (税込)

Q この 2 つがおすすめの理由は?

タカナ飯は阿蘇では珍しくありませんが、ビビンバ風タカナ飯は当店だけだと思います。

甘酢をからめたチキン南蛮とのセットはボリューム満点です。ハンバーグはスープ・サラダの飲み物付きでお得です。

Q 最後に一言!

今は食事のお客様の方が多く来店されますが、もともと喫茶店なので喫茶メニューも沢山あります。少人数パーティー用の個室もあります(要予約)

モダン風の建物に、店内は落ち着く雰囲気のお店です。阿蘇にお越しの際には是非お立ち寄りください。

NPO 法人 ASO 田園空間博物館 — 道の駅「阿蘇」—

発行

〒869-2225 熊本県阿蘇市黒川 1440-1 Tel0967-35-5077 Fax0967-35-5085

URL <http://www.aso-denku.jp/>



この時期オススメの観光スポット ～ご利益特集～

サテライト No.51 五穀豊穰・恋愛成就ならココ!!
阿蘇神社 阿蘇市一の宮町宮地3083-1



阿蘇の開拓神である健甕龍命ほか十二神が祀られる由緒ある神社です。立派な楼門は日本三大楼門の一つとされています。

境内には縁結びで知られる「高砂の松」があり、松の周りを男性は左から2回、女性は右から2回回るとご利益があるといわれます。また、恋愛成就の他、五穀豊穰の神様としても多くの人から親しまれています。古来より阿蘇の人々の暮らしに根付いているということから、ジオサイトにもなっています。



▲高砂の松

サテライト No.19 金運祈願ならココ!
蛇石神社 阿蘇市赤水1815



阿蘇の開拓神健甕龍命が狩りをする際、この地に馬をつないだとき、命の化身の白蛇が住み着いたと伝えられています。この白蛇が財を増やしお宝を授けてくれるといわれます。

サテライト No.33 宝くじ当選祈願ならココ!
福の神大黒天

阿蘇市内牧

くじを抱いた大黒天が掘り出され、拝むと宝くじが当たると一躍有名に!この冬一攫千金を願ってみてはいかがですか?



サテライト No.86 温泉のカミサマに健康を願おう!
新町薬師堂 阿蘇市内牧



“温泉のカミサマ”ともいわれる薬師三尊です。病からの回復などにご利益があるといわれています。

サテライト No.15 お嫁さんがほしいならココ!
浜神社

阿蘇市黒川



阿蘇神社と深い繋がりがあり、「火振り神事(ごぜ迎え)」では最初に立ち寄る神社です。この神社で祈願するとステキなお嫁さんと縁ができるといわれます。

サテライト No.18 五穀豊穰祈願ならココ!
吉松宮 阿蘇市赤水



阿蘇神社と深い繋がりがあり、「火振り神事(ごぜ迎え)」では、この神社で妃神のご神体を作った後、行列が始まります。

サテライト No.82 勝負に勝ちたいならココ!
藤谷神社

阿蘇市竹原854



勝負の神様として親しまれており、スポーツの試合での必勝祈願の他、賭け事での勝負にもご利益があるといわれます。

サテライト No.18 合格祈願・ポケ封印ならココ!
加玖羅社 阿蘇市黒川



「脳」と神様として親しまれ、合格祈願やポケ封印にご利益があるといわれています。受験生の皆さま、ぜひご参拝ください。

イベントしました!

阿蘇市をさるこう!留学生編

今年度2度目!熊本県内在住の留学生を対象とした「阿蘇市をさるこう!」を開催しました!このイベントは熊本に住む外国人留学生に阿蘇の魅力をもっと知っていただき、それぞれ帰国した時に阿蘇の魅力を発信してほしいという目的で、熊本市国際交流会館と共同で開催しているものです。前回と大きく違うのは、当館で働いている留学生スタッフが案内をしたということ!同じ外国人のスタッフから聞く説明はとても分かりやすかったようです。

今回は阿蘇神社と波野の中江神楽殿へ行ってきました!阿蘇神社では結婚式が行われていたり、七五三で訪れている方がたくさんいて、留学生の皆さんは着物姿の人たちを珍しそうに写真に収めていました。

そして中江神楽殿へ!神楽鑑賞の前に地元の方が作ったお昼ご飯をいただきました。波野は阿蘇の中でも寒い場所ですが、温かいだご汁は体も心もポッカポカになりました。

神楽は初めて見る留学生も多く、皆びっくり!もち巻きや、



怖い神様がステージから降りてきて子どもを追いかけて回す「柴曳」はとっても盛り上がっていました!

日本でも中々見られないようなイベントに参加できて、皆さんに満足していただけたようです。今後も定期的に開催していきたいと思っています。

里いもほりと乳の木のおはなし



▲乳の木の下で紙芝居

※モニターツアーとして参加した坂梨さんに感想を聞いてみました。



雲行きが危ぶまれる中、田空スタッフと「元気ならぎの」皆さんの連携によりスムーズにスタート!この日の為に赤と白2種類の里芋を植え準備しておられ、里芋に傷がつかないように掘り方を教えていただき、地元老人会のお手伝いもあり両手に袋いっぱい収穫ができました。

イチヨウの木である乳の木の下で手作りの甘酒やおやつを振る舞われ、伝説の地で観る紙芝居はお話の中に引きこまれてしまい不思議な感覚になり感動しました。乳の木を守り、伝説を語り継いでいこうという思いが自然と伝わってきました。

昼食にいただいた里芋コロッケのおいしかったこと!素材の味を活かした料理の数々に舌鼓みをうち、お腹いっぱいになりました。どの場面においてもおもてなしにあふれ、身も心も満タンになりました。他の参加者も初対面ではないような気がして波野の里山に笑い声をひびかせながらバスに乗り込みました。

歩道のすぐ脇に咲いていたリンドウやウメバチソウも案内人さんのおかげで鑑賞することができ、私たちはもっと身近な自然に目をやり自然を愛する心を持つことが大切なんだと改めて気づかされました。

ならぎのの皆さん、大変お世話になり、ありがとうございました。

阿蘇中央高校がPR販売を開催しました!



11月2日、たくさんの観光客や家族連れで賑わった道の駅阿蘇では、地元阿蘇中央高校の生徒が「シクラメン」「味噌」をはじめ、お米甲子園で4年連続入賞をしている新米(にこまる)などを高校生自らが商品の説明をしながら対面販売を行いました。

当日は曇り空の中でしたが、販売開始前から長蛇の列ができ、開始から1時間ですべての商品が完売するほどの盛り上がりを見せました。販売を担当した高校生も「自分達の作ったものが、たくさんの方に食べてもらえることがとてもうれしい。もっと自分達が作った商品をPRしていきたい。」と話していました。

もっと知りたい! おすすめサテライト

古閑の滝 阿蘇市一の宮町坂梨



阿蘇の冬の風物詩である古閑の滝。高さ100メートルもの滝が凍りついた様子はまるで芸術作品。1月10日~2月28日(予定)まで、毎週土曜日は夜間ライトアップ(18時~20時)も行っています。

地域の方々が運営されている売店にはだご汁とおにぎりのセットや手作りのお漬物などが販売されています。(売店は土日祝の営業です。)



▲手づくりのだご汁や漬物が楽しめる



▲地域の方々が運営されている売店

狩尾の扇 阿蘇市狩尾



阿蘇に雪が積もると巨大な扇が出現!

▼8月に地元の方々によって扇切りが行われます。傾斜角度はなんと45°~60°!

阿蘇市狩尾地区の外輪山に見ることができる「狩尾の扇」は田畑の害虫よけや牛馬の安全、

五穀豊穰を願って地元の人々が毎年造り上げています。外輪山に雪が積もると何とも見事な日の丸の扇が姿を現します。この扇は、3月上旬に行われる野焼き前まで観ることができます。



「手水(ちょうず)ってなあに?」

皆さんも神社の入口で手や口をすすいでいますよね。この行為を手水(ちょうず)といいます。手水の作法を阿蘇神社の神職さんに伺いました。

- ① 柄杓を右手で持ち、左手をすすぐ。
- ② 柄杓を持ちかえ、右手をすすぐ。
- ③ 左手に水をため、口をすすぐ。
- ④ もう一度左手をすすぐ。



▲阿蘇神社の手水舎(ちょうずしゃ)

もとは川に入って身を清めていたものが次第に簡略化され、現在の作法となったといわれています。阿蘇神社の手水舎から出る水は湧水で飲むこともできます。皆さんも神社参拝の際は、ぜひこの作法でお参り下さいませ。

阿蘇のとおきスポットは他にもたくさんあります!

私たち ASO 田園空間博物館はこういったおすすめスポットを地域の宝物として“サテライト”と呼び、地域の人たちと守り、後世へつないでいく活動をしています。詳しくは下記URL、QRコードからお入りください。

またこの“サテライト”を地元案内人のガイド付きで散策するイベントも年に数回開催しております。興味のある方はASO 田園空間博物館(道の駅阿蘇)へお問合せください。

NPO法人ASO田園空間博物館

TEL:0967-35-5088 HP:<http://www.aso-denku.jp/>

