

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!





熊本で最も古い神社の一つ。元国指定の天然記念物「手野のスギ」と呼ばれる立派な大杉の幹、根が大切に保管されています。



 阿蘇市 一の宮町手野 2110
駐車場：有



北外輪山の麓にぽつんと存在する森の駅どんぐり。1日2組限定のお宿です。源泉から湧き出る温泉、昔なつかしいおふくろの味、これでもか!というおもてなしをどうぞ満喫してください。

 阿蘇市 一の宮町手野260
 0967-22-5539

手野には7つの古墳があると言われています。中でも国造神社近くの上御倉古墳は珍しく、中に入ることができます。

 阿蘇市 一の宮町手野
駐車場：有



県名水百選、螢百選にも選ばれた湧水地。四季折々に見事な園は結婚写真のロケ地となるも! 参勤交代の際細川御一行が休憩した由緒ある史跡。

 尾ヶ石地区 / 的石
駐車場：有



4月には桜、5月はミヤマキリシ
が咲く花の名所!高台にあるの
眺めも最高です!清々しい阿
の青空に映えるピンクの花…
わずため息が出るかも!

 尾ヶ石地区 / 狩尾
駐車場：有



約250年前2度の大洪水で2回とも同じ場所に流れ着いた仏像。よほどこの地が気に入ったのだろうとここで祀られるようになりました。

 尾ヶ石地区 / 狩尾
駐車場：有



思わず天を仰ぐその大きさ！
昔々阿蘇を開拓したとされる
健甕龍命（たけいわたつのみ
こと）が、阿蘇五岳からこの
岩を的に矢を射った伝説があ
ります。

 尾ヶ石地区 / 的石
駐車場：有

絶品の唐揚げを片手に散策はいかが?当館でも人気のあか牛コロッケや国産鶏から揚げなど惣菜から生鮮食品、馬刺しまで何でも揃います!



 阿蘇市乙姫 216-3
 0967-32-0302
 営 7:00 ~ 20:00
 休 第1・3日曜日 (不定休有)
 駐車場: 有
 (詳しくはお店の方にお尋ねください)



夕暮れまで楽しんだら、3年連続で旅行雑誌「じゃらん」の民泊部門日本一に輝いたお宿でゆっくり!阿蘇であか牛を食べて泊まるのなら期待は裏切りません!

 阿蘇市乙姫 1952-18
 0967-32-0381



阿蘇たかな

シャキシャキとした歯ごたえとピリッとした辛みが特徴的な阿蘇たかな。九州の中でも寒さを誇る阿蘇だからこそその味をどうぞ、召し上がれ。



阿部クニエさん

阿蘇市小倉に住む阿部クニエさんはこの地に嫁ぎ、56年、およそ半世紀に渡って阿蘇たかなを作り続けています。阿蘇たかなの1番の特徴はシャキシャキとした歯ごたえとピリッとした辛み。阿蘇たかなにとって1番の栄養はこの寒さです。厳しい寒さの中で育つことによってピリッとした辛さが出てきます。これによって植えられる時期も秋の終わり頃で、春に収穫されます。春から秋にかけてはまた他の野菜を植え、1年を通して畑を有効活用します。80歳目の阿部さんも「いくつまで出来るかな?」と言いながら、1年中畑に立ち、野菜作りに追われています。畑にいない時は専ら漬物作りに精を出します。たかな漬けはもちろん、芋の茎を漬物にしたあかど漬は道の駅でも人気の商品です。寒い阿蘇だからできるこの味、今年はおうちで漬けてみませんか?

阿蘇のおみやげといえばやっぱり阿蘇たかな漬け。現在、道の駅阿蘇にもたくさんなたかな漬けが並んでいます。今回はその中でも人気を誇る「おふくろ工房」の代表である村上ミツ子さんにお話を伺いました。

おふくろ工房は元々旧阿蘇町（現在の阿蘇市西部）の農協婦人部の集まりから始まりました。その後、製造商品や取引先が増えたことから、その中の有志が集まり、平成19年より株式会社阿蘇おふくろ工房として運営を始めました。その中で代表を務める村上さんは75歳。ご主人から「いつまで勤めなはりますか?（いつまで勤めるつもりですか?）」と聞かれたことがあるそうで、その時の返事は「あなたと二人で家の中において何をすればいいんですか?」いやばいた!」との事。まだまだ元気いっぱい村上さん、後継者ができるまでは現役で頑張るそうです。



農協女性部の頃から変わらないたかな漬けにはこだわりがたぐさん。まずは阿蘇市のたかなだけを選び、漬物にしているということ。阿蘇の寒さにあたってたかなはピリッとした辛さを持っています。村上さんはこの阿蘇たかなだからこそ漬物の味を変えたくないと言います。たかな以外の材料は塩と鷹の爪のみ。添加物や着色料は一切使用しません。「自分の家で育ったのと全く一緒の作り方で作りよる」という村上さん。その昔から変わらない味が人気を博し、現在では東京銀座の熊本館にも出品されています。「道の駅で買って美味しかったから。」と直接注文が来ることもしばしば。農協婦人部の集まりから阿蘇のお母さんたちによって代々受け継がれてきた味をこれからも守っていきたいという思いがこの人気の秘訣なのでしょう。

おふくろ工房



火山コンシェルジュがご案内いたします

草原編

阿蘇の山々を見渡すと、木が生えている山はほとんどなく、草原が広がっています。この草原は元々あるものではなく、実は阿蘇の人々が長い間管理をして、守ってきたものです。草原はそのまま放置していると藪になり、木が生えてきます。現在、阿蘇の草原は生活様式等の変化により野草の利用が減ったことや、後継者不足のため、維持する事が大変困難になっています。では、この草原を守るために、阿蘇の人々はどういった事を行って草原を守ってきたのでしょうか?また、これから草原を維持していくために、今私たちにはどういったことが出来るのでしょうか?

○年間草原利用と管理 (近年の状況)



*野焼き

草原の維持に不可欠な作業の一つで、毎年春の彼岸の頃に一斉に行われます。草原の表面だけを焼くことで新しい草花が土の中から芽吹き、草原を維持することが出来ます。3月～4月までの阿蘇の山々はこの野焼き後のため真っ黒に染まっています。これを過ぎると地面から新芽が出て青々とした草原が広がります。

*輪地切り

野焼きをする際、周辺の山林や建物への延焼を防ぐため、草原と森林の境などの草を、刈払機や大鎌を使って6m～10mの幅で短く刈っていきます。実はこの「輪地切り」がとても重労働で、野焼き継続を困難にする要因の一つとなっています。この輪地の長さは600km程にもなると言われています。

*放牧

阿蘇の草原で見かける茶色い牛たち。実は、彼らは阿蘇の草原を保つためにはなくてはならない存在です。あか牛と呼ばれるこの牛たちが草原の草を食べた場所は草丈が短くなるため、安全に野焼きをすることが出来ます。近年では、草原を歩き回っているあか牛は程よく脂身が取れ、ヘルシーなお肉として人気を集めています。あか牛を100g食べると草原を量4畳半分守ったことになるそうです。広大な草原であか牛がのんびりと草を食む姿は阿蘇ならではの風景で、訪れる人々に親しまれています。

*採草

阿蘇の草原の草は、昔から茅葺屋根や家畜の餌として使用されてきましたが、生活様式の変化や、農業の近代化により、使用量が減少傾向にあります。そこで、近年では草原維持のため、様々な草の利用方法が検討され、新たな取り組みを始められています。飼料用や農業用はもちろん、最近では環境への負担が少なく再生可能なエネルギーとしても注目されています。

野焼き支援ボランティアに関するお問い合わせは、公益財団法人阿蘇グリーンストックまで〔TEL.0967-35-1110〕

道の駅阿蘇 おすすめ商品



黄金純米 900g 2,250円
極献上 2kg 5,000円

(有)アグリテック保久土

和食には欠かせない品種の「ササニシキ」。栽培方法の難しさから西日本では中々お目にかかれないという幻のお米です。昨年11月に行われた「第16回米・食

味分析鑑定コンクール：国際大会」にて都道府県代表部門で最高位の金賞を受賞。

中山さんの栽培方法は無肥料で育て、稲に不可を掛ける「スパルタ自然農法」と呼ばれる稲本来の生命力を引き出す農法。中山さんが作る「ササニシキ」は粘りが少なくハリがあり、触感がよく嚼めば嚼むほど甘さが口いっぱいに広がります。道の駅阿蘇限定の商品を是非ご賞味ください。



阿蘇縁結び最中 770円

菓舗さとう

明治38年創業、老舗の和菓子屋が手掛けるおみくじ付きのカワイイ鯛の最中。中の餡子はあっさりとした自慢の粒あんです。良縁に恵まれるようにという願いが込められたおみくじ付きの最中を阿蘇のお土産に是非♪

あか牛ハンバー串

・和風オニオンソース 350円
・チーズペッパー味 380円



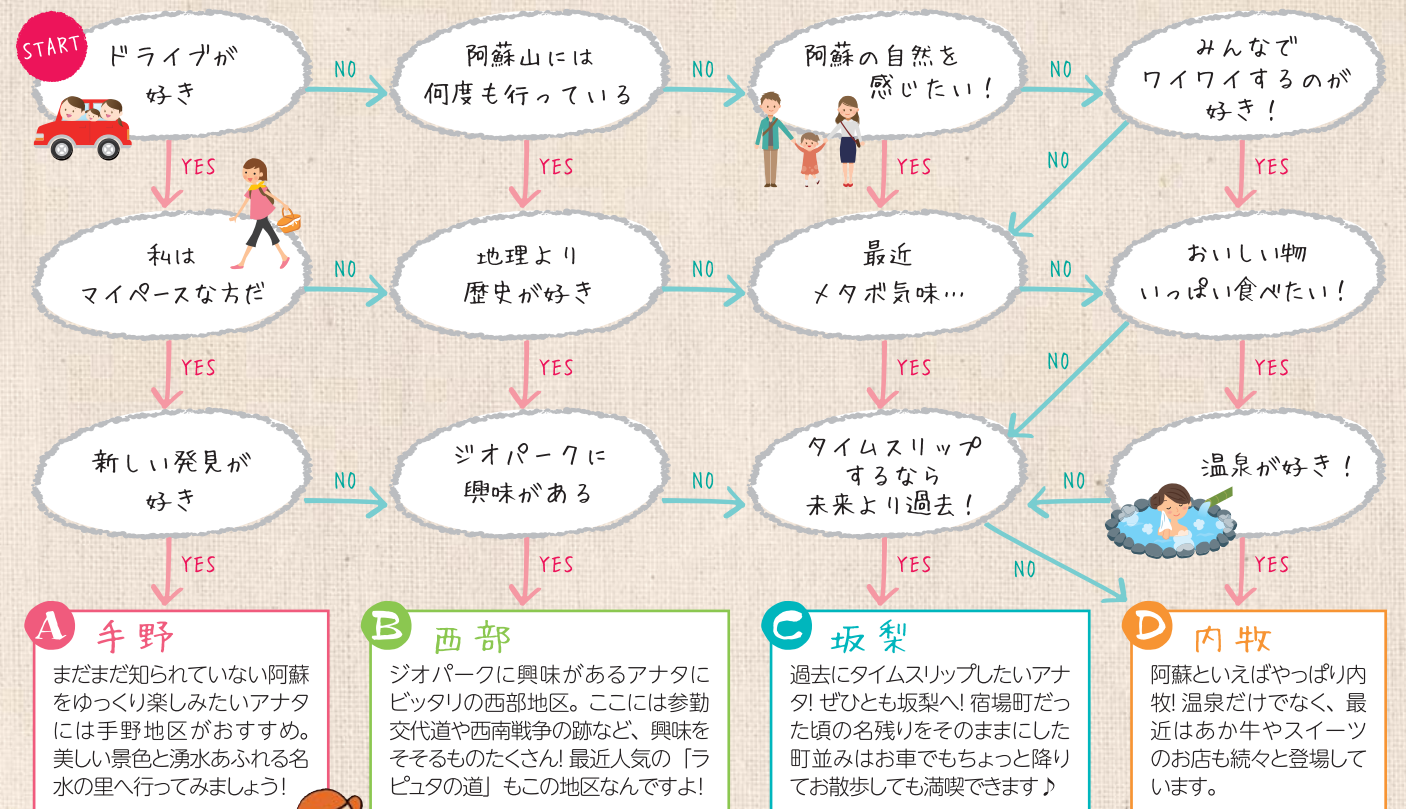
あそ兵衛

阿蘇のあか牛を100%使ったやわらか系ハンバーグ。

1個1個手仕込で蒸し焼きにすることでふんわりとした食感に仕上げました。隠し味にはゆずコショウを使用し、深みとスパイス感を持たせています。あか牛ハンバー串をお供に阿蘇ドライブしてみませんか?

和風オニオンソースとチーズペッパー味の2種類のバリエーションを取り揃えております。 ※道の駅阿蘇ソフトクリーム売店にて販売中。

知られざる阿蘇の旅へ Let's go!!



A 手野

まだまだ知られていない阿蘇をゆっくり楽しみたいアナタには手野地区がおすすめ。美しい景色と湧水あふれる名水の里へ行ってみましょう!

B 西部

ジオパークに興味があるアナタにピッタリの西部地区。ここには参勤交代道や西南戦争の跡など、興味をそそるものたくさん! 最近人気の「ラピュタの道」もこの地区なんです!

C 坂梨

過去にタイムスリップしたいアナタ! ぜひとも坂梨へ! 宿場町だった頃の名残りをそのままにした町並みはお車でもちょっと降りてお散歩しても満喫できます!

D 内牧

阿蘇といえばやっぱり内牧! 温泉だけでなく、最近ではあか牛やスイーツのお店も続々と登場しています。



中へー沙へ Let's go!!

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!

NPO法人ASO田園空間博物館は阿蘇市の指定管理を受け、阿蘇の特産品の展示販売（道の駅阿蘇の運営）、窓口での観光案内、阿蘇市の地域づくりといった活動を行っている団体です。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。

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
TEL0967-35-5077 FAX0967-35-5085



田空 HP

道の駅阿蘇
ネットショッピング



ネットショッピング始めました!

