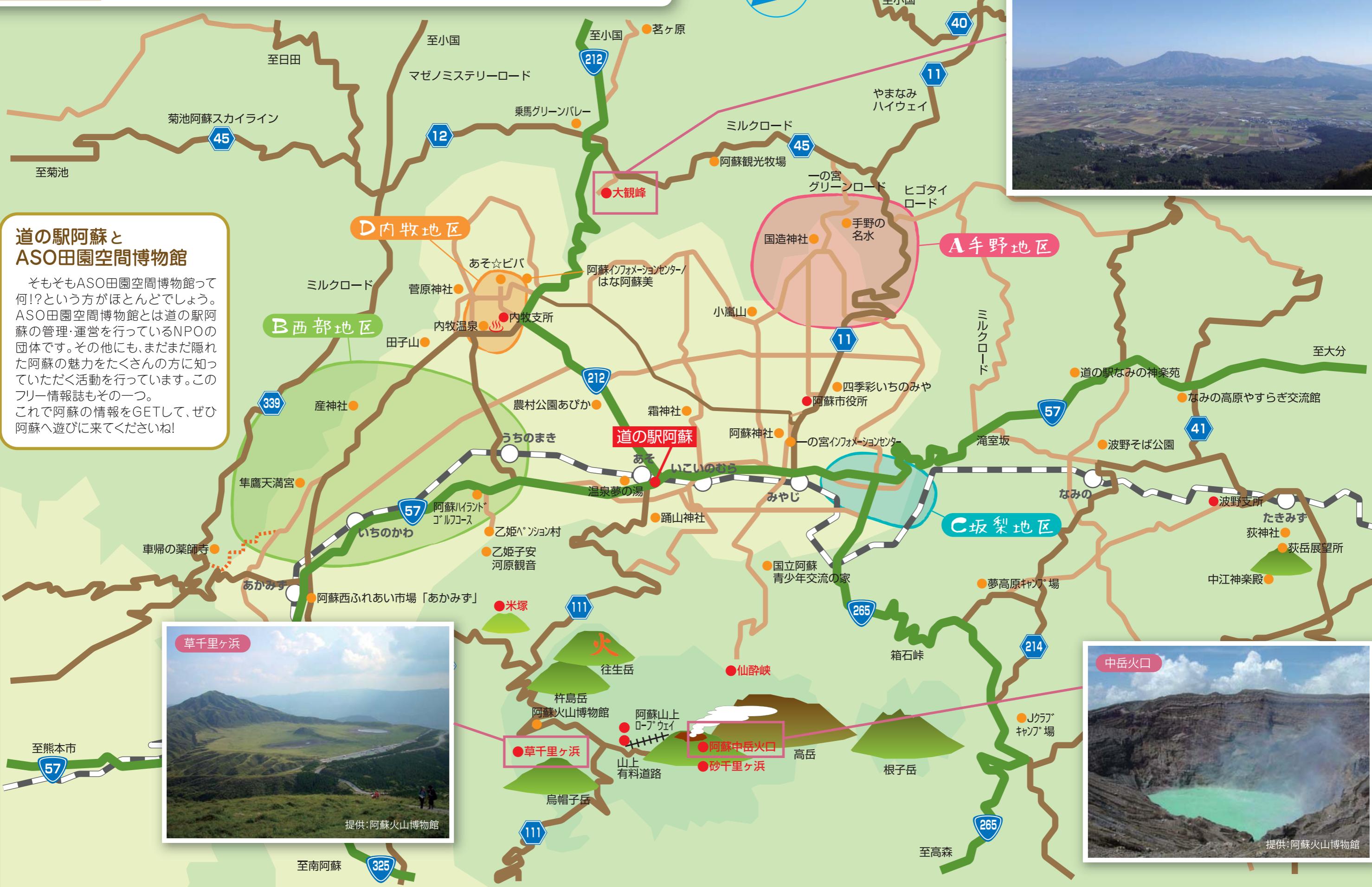


あかうしのあくび

リニューアル Vol.7
2015 Spring
阿蘇のおすすめSpot まるわかりBook



坂梨

SAKANASHI

C 偉人と歴史の町一坂梨

歴史を色濃く感じられる「豊後街道」の宿場町として栄えてきた坂梨地区。偉人たちが辿った道を、時代を超えて一緒に歩いてみましょう。

道の駅阿蘇から車で約15分



じょうどじまき 浄土寺牧公園

地元、坂梨小学校同窓会と地域の人々によって管理されている自然公園です。
平成2年の水害後、整備され現在のような姿となりました。



後藤 万十店

阿蘇特産の高菜漬けを油でいいため、昔ながらの製法の手作り甘酒万十に包み込み、阿蘇ならではの味に仕上げました!是非一度ご賞味を♪



蕎麦処 産庵 (志賀食品)

自家製の漬物直売所に併設されている珍しいお漬物屋さんの蕎麦処です。阿蘇市一の宮でも有数の水処坂梨滝室坂の麓「産の平(うぶのひら)」で本格的な江戸前二八蕎麦が食べられます。つるつとしたのど越しをお楽しみください♪自社工場「志賀食品」で作った美味しい漬物もバイキングでご試食できます!



阿蘇市一の宮町坂梨 1435-1
0967-22-0515
営 9:00 ~ 18:00 (蕎麦処 11:00 ~ 16:00)
休 不定休
駐車場: 有

Pick up 坂梨宿場通り

肥後と豊後を結ぶ交通の要所として栄えた宿場坂梨宿。江戸時代の香りを感じさせる建物を眺めて歩くと、まるでタイムスリップしたような雰囲気が感じられます。

阿蘇市一の宮町坂梨 駐車場: 有



(長さ 11m、幅 4m、高さ 6m)



1847年、約100個の石を組み上げて造られたアーチ型の石橋。この橋には滝室坂に露出している阿蘇の溶岩が使われています。昭和52年、町の文化財に指定される際、すぐ隣にある天神社にちなんで天神橋と名付けられました。橋のたもとには通潤橋や靈台橋を造ったことで有名な「卯助」の名が刻まれています。この橋を造る為、卯助最大の事業である靈台橋が完成したその日の内に坂梨に向け出発しました。3年の月日を費し最後の一石を頂点にはめ込む日、彼は紋服に身を正し橋の真下に正座したと伝えられています。卯助の思いが込められた結果、災害で崩れることなく現在もその姿を残し続けています。

☆櫛形

江戸時代を中心に発達した宿場町には櫛形といって、その道をわざと曲げて宿場全体が見通せないようにし、一種の城塞の役割を持たされた場所がありました。坂梨宿の櫛形は比較的めらかなカーブで造られています。

☆顕彰碑

天神橋近くにある湧水。平成22年坂梨宿場会により高山彦九郎、伊能忠敬の投宿記録や勝海舟、坂本竜馬が坂梨を往来した事を現した石碑が3基建立されています。

お食事処 なごみ野

木立に佇む野の風情漂うなごみ野では故郷のような優しい味わいのだだご汁をお召し上がりいただけます♪鶏がらスープのあっさりした味と太麺のだだご、そして自家製野菜がたっぷり入ったボリューム満点のだだご汁!開店10周年ドリンクサービス中です。是非お越しください!



阿蘇市一の宮町坂梨 589-7
0967-22-6570
営 11:00 ~ 18:00
休 不定休
駐車場: 有

内牧

UTINOMAKI

D 内牧温泉歌碑めぐり

内牧は与謝野寛、晶子や夏目漱石をはじめ、歌人や、小説家、詩人、俳人たちが悠久の大地や荒ぶる火の山を作品にしています。内牧温泉の歌碑をめぐりながら、歌人たちが歩いた道と一緒に歩いてみませんか。

道の駅阿蘇から車で約10分



明行寺

阿蘇市内牧



長い歴史がある浄土真宗本願寺派のお寺で夏目漱石の小説「二百十日」にも登場。春には枝垂れ桜、秋には公孫樹と四季折々に皆さんを目で楽しませてくれるスポットです。

Pick up 蘇山郷



～おすすめプラン～
・1泊2食付 12,150円～(税込)
・1泊2食貸切り露天風呂付 20,150円～(税込)

阿蘇市内牧 145-1
0967-32-0515
休 無
駐車場: 有



いまきん食堂

阿蘇といえばここでしょう!言わずと知れた名店!行列ができるあか牛丼で有名ですが、実はちゃんとおいしいんですよ!ぜひ一緒にお試しください♪

阿蘇市内牧 366-2
0967-32-0031
休 水曜日 (祝日は営業)
営 11:00 ~ 14:30
駐車場: 有
(詳しくはお店の方に
お尋ねください)



与謝野ご夫妻ゆかりの宿 「蘇山郷杉の間」

かつて内牧城に立っていた樹齢1000年の杉の木で造った「杉の間」は、床柱や八方の柱に刻まれた年輪からその歴史を感じられます。廊下や縁桁は六間物で当時の贅が偲ばれます。

また、昭和7年に与謝野鉄幹、晶子夫妻が宿泊したことがあり、床の間には夫妻の歌が掛けられ、ご夫妻ゆかりの品も多数展示しております。



お菓子の MIYUKI

阿蘇の大自然が生み出す食材を使ったスイーツの数々。その中でも MIYUKI のおすすめは、約30年作り続けているマドレーヌです。一口食べるといい香ばしいアーモンドの香りと練乳のほんのりとした甘さが口の中いっぱいに広がります。

阿蘇市内牧 224
090-8410-7325
休 水曜日
駐車場: 有
(詳しくはお店の方に
お尋ねください)

やまいち

内牧の立ち寄り処として、来店されたお客様へ、阿蘇市波野高原のお茶とお漬物を無料でお振舞い!阿蘇を満喫しながら、観光スポットも教えてくれる一度で二度おいしいお店。

阿蘇市内牧 230
090-8410-7325
休 水曜日
駐車場: 有
(詳しくはお店の方に
お尋ねください)



阿蘇市内牧 217
0967-32-0035
休 無
駐車場: 有

阿蘇・岡本

「ここでしか買えない」阿蘇ならではのお酒が豊富に揃うお店。食品のミシュランガイドで最高榮誉に輝いた阿部牧場の「のむヨーグルト」から生まれた「A.S.O. PIECE」。優しい甘さの後のアルコール感が絶品です。

手野 TENO

A 名水の里で神話と伝説巡り♪

外輪山の裾野に位置する手野集落は美しい景色と湧水あふれる名水の里です。阿蘇の歴史を感じつつ、あちこちから湧き出る湧水を楽しみながら、ゆっくり、のんびり歩いてみましょう♪

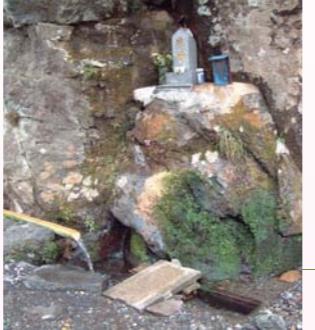
道の駅阿蘇から車で約20分



国造神社

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



手野の名水

手野といえば「手野の名水」!巨大な岩の割れ目から水が豊富に湧き出ています。クセがなくおいしいので遠方から汲みに来る方もいらっしゃいます。空のペットボトルは必需品!

阿蘇市 一の宮町手野
駐車場：有



森の駅 どんぐり

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



大衆食堂 たろう屋

たくさん歩いて疲れたたら、おいしいお肉とビールで癒されよう♪阿蘇の草原を歩き回り、程よく脂身のとれたあか牛を阿蘇の溶岩プレートでどうぞ!

阿蘇市 一の宮町三野 262
090-6422-0907
営 18:00 ~ 22:30
休 月曜日



わくど石

「わくど」とは阿蘇の方言で「カエル」のこと。カエルにそっくりな形をした石があります。近くで湧き出る水は皮膚病によく効き、また美容にもいいと言われています。

阿蘇市 一の宮町手野
駐車場：有

SEIBU 西都

B 足跡をたどる史跡めぐり

参勤交代のルート「豊後街道」が通っていることから多くの史跡が現存する西部地区。遠くに涅槃像を望みながら、風景に刻まれた歴史をたどってみましょう♪

道の駅阿蘇から車で約20分



的石御茶屋跡

県名水百選、螢百選にも選ばれた湧水地。四季折々に見事な庭園は結婚写真のロケ地となる事も!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



的石

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磐龍命(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



ショッピング ふじた

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っています!



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)
駐車場：有
(詳しくはお店の方にお尋ねください)

長寿ヶ丘公苑

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



尾ヶ石地区 / 狩尾
駐車場：有



あそ兵衛

夕暮れまで楽しんだら、3年連続で旅行雑誌「じゃらん」の民宿部門日本一に輝いたお宿でゆっくり!阿蘇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



阿部
クニ
エ
さん

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味をどうぞ、召し上がって。

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。阿蘇たかなにとつて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歳目前の阿部さんも「いくつまで出来るかな?」と言ひながら、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?

阿蘇たかな漬け

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の方たちが並んでいます。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「あと二人で家ん中おって何ばしますか!（あなたと二人で家の中にいて何をすればいいんですか?）いやはいた！」との事。まだまだ元気いっぱいの村上さん、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かな漬けにはこだわりがたくさん。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。「自分の家で作りました」と全く一緒の作り方で作ります」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いから」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。



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、これからも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。

*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食べると草原を畳4畳半分守つ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。

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る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、稻に不可を掛ける「スバルタ自然農法」と呼ばれる稻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、触感がよく噛めば噛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鰯の最中。中の餡子はあっさりと仕上げた自慢の粒あんです。良縁に恵まれるようにといい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!!

