



 マークはサドルラック
設置場所です。



阿蘇プレミアムコーナー

阿蘇プレミアムコーナーとは

阿蘇の特産品の中でも、国内外のコンクール等で高い評価を受けたものや、阿蘇にこだわった商品を集めた、まさに『阿蘇のプレミアムコーナー』です。

阿蘇特産品コンシェルジュ

土・日・祝日には、特産品コンシェルジュと専門スタッフが、ご試食（日替わり１～２品）をご用意してご案内しております。
何が試食できるかは、その日のお楽しみ。

阿蘇のお土産選びに最適

大切な人に贈る阿蘇のお土産は、コンクールで高い評価を受けたこだわりの阿蘇特産品を、「見て」「聞いて」「食べて」納得してお買い物できる『阿蘇プレミアムコーナー』をぜひご利用ください。

阿蘇プレミアム商品の一部ご紹介

阿部牧場：牛乳・ヨーグルト
食のミシュランと称される国際味覚審査機構で3ツ星を受賞。阿蘇が世界に誇る逸品。

トマトケチャップ：阿蘇ものがたり
阿蘇産トマトのみを使用。熊本県農産物加工食品コンクールで金賞を受賞。

ひばり工房：ウインナー・ベーコン
本場ドイツの食肉加工協会が主催する世界最高峰のコンテストSUFFAで金賞を受賞。

長田製茶：阿蘇の恵み（緑茶）
ノース・アメリカンティー・チャンピオンシップ蒸し緑茶部門で第1位を受賞。

阿蘇・岡本：アソ・ピエス
阿蘇産ヨーグルトのお酒。熊本県物産振興協会で優良商品奨励賞を受賞。

久幸堂：ゆず萌え
和菓子のオリンピックともいわれる全国菓子大博覧会で、最高賞の名誉総裁賞を受賞。

冬の料理にぴったり!

エナリさんの甘～いキャベツ!

阿蘇市波野地区の特産品でもあるキャベツは、甘くて柔らかい!と道の駅阿蘇でも人気の野菜です。
阿蘇市波野方面でキャベツを育てる古澤エメリさんに、おすすめの食べ方を尋ねたところ「千切りにして食べると甘～くて美味しいよ!」と最もシンプルな答え。生が１番!一生懸命育てるキャベツへの愛情と自信が伝わってきます。
地元の道の駅の他に、県内約 8 社の飲食店や加工場の契約農家として、多い時で 1 日に約2トンも収穫されるのだとか。除草作業などは大変だけど、やっぱり畑に出てみんなで作業している瞬間が楽しい!と話す古澤さんの明るい笑顔が印象的でした。朝採れの新鮮なものばかり!阿蘇の甘いキャベツを召し上がれ♪

1月中旬ごろまで
出荷予定

お正月のお餅は佐藤さんのきな粉で決まり♪

みなさんご存知の通り、大豆は枝豆が熟したもの。醤油、豆腐、みそ等、日本人には欠かせない食材の一つです。そんな大豆を作っているらしい佐藤さんは、道の駅阿蘇に「きな粉」として出品されています。大豆を作り始めて 10 年。現在は息子さんの忠敬さんが畑を受け継いでいます。
佐藤さんは主にお米を生産されていて、その傍らで大豆も育てています。2つの農作物を一緒に育てるのは大変ですが、実は大豆は手間が掛からず、週に一度畑へ行くだけで育つそうです。農家思いのお野菜ですね!
大豆は霜が降りて、葉っぱが落ちたら収穫時期です。採れたてのきな粉をお餅と一緒に召し上がってはいかがでしょう?!

～大豆ができるまで～
種を植える時期：6月上旬 収穫時期：11月中旬

佐藤さんご家庭でもきな粉餅としてよく召し上がっているそうです♪忠敬さんのお父様は「写真を撮ると、大豆のように黒くなる!」と照れながら仰っていました。そんなとってもユニークなお父様と、イケメン若手農家の忠敬さんと素敵な奥様。美男美女の理想カップルです♡

佐藤さんご一家が作られた大豆からできた「きな粉」を是非お召し上がりください!

火山コンシェルジュがご案内いたします

今回は、現在も、活発な活動が続いている阿蘇中岳について、阿蘇火山コンシェルジュ東谷がご紹介します。

東谷 和郎

古来より火山活動を続けている阿蘇中岳ですが、平成27年9月14日の噴火をニュースなどでご覧になって、びっくりした方も多いでしょう。しかし、今回の噴火は、昨年からはまった噴火活動の一環であり、噴火の規模は、過去の噴火と比べても特別に大きなものではありません。

それでは、今回の噴火と平成2年に起きた阿蘇中岳の噴火を比べてみましょう。阿蘇中岳は、平成2年4月20日にも記録的な噴火をしており、その時、観測された火山灰などの噴出物の量は約100万トンとされています。また、大量の火山灰が降り積もったことで阿蘇市一の宮町を中心に3700戸が停電する被害もでした。

それに比べて、今回の噴火で観測された噴出物の量は、熊本大学の調査によれば約4万トンと平成2年の噴火の25分の1の噴出物の量でした。また、この時噴出した火砕流の範囲は、南東方向に約1.3Km、北東方向に約1.0Kmまで流下したと推定されています。

このように、今と前回との噴火の規模を比較してみると、今回の噴火は、比較的エネルギーの小さい噴火だったことが分かります。けれども、現在も火山活動は続いていますし、やっぱり小規模噴火と言っても噴火は恐ろしいことのように感じます。しかし、火山があるからこそ享受できるたくさんの恵みもあります。美味しいお水やあたたかい温泉、火山灰土壌で作られたお野菜等、阿蘇に住む人々は火山の恩恵を受けながら古来より火山と共存しています。現在、活火山の24時間監視や噴火警戒レベルのように火山活動の変化をとらえ、防災をうながす体制ができています。

私たちが噴火を止めることはできません。私たち一人一人が防災意識を強く持ち、火山について知識を高めて、適切な対応をしていくことが大切なのではないかと思っています。これからも、阿蘇火山コンシェルジュが火山や、阿蘇について広く紹介していきたいと思っています。

N 道の駅あそ NEWS!

MITINOEKI ASO NEWS!

“あなたのイチオシ道の駅グランプリ” 熊本県第1位に選ばれました。

阿蘇ブランド“然”に選ばれました!

“然”とは、阿蘇の豊かな自然と人との共作から生まれた恵みのブランドであり、阿蘇の人々の魅力を発信し、観光復興を図っていくための取り組みです。

この“然”に道の駅阿蘇総合案内所スタッフが選ばれました。特に道の駅阿蘇総合案内所では、外国の観光客に対して2名の外国人スタッフが母国語、英語で観光案内を行うなど大活躍しています。もちろん、日本語での対応もばっちりです。他にも、阿蘇市の旬な情報発信や観光マップの作成も行っております。

これからも、阿蘇の情報発信の拠点として、“阿蘇のことなら、ここで聞けば万全”と言われるような場になっていきたいと思っています。

火の国阿蘇の
あそブランド

然
zen
Aso City

道の駅阿蘇 総合案内所スタッフ
あるがまま、という貴さ
人と自然が共作する阿蘇

この度、JAFと情報誌「ふらっと」が協力して実施した、JAF 会員が選ぶ「あなたのイチオシ道の駅グランプリ2015」で道の駅阿蘇が熊本県の中で第1位を獲得しました。

今回、平成27年7月1日～9月30日の3か月間で投票が行われ、全投票数16,483件の中で道の駅阿蘇は695件もの投票をいただきました。道の駅阿蘇を選んだ理由として、「阿蘇のおいしい物がそろっている。」「家のような温かみのある木造作りで家族みんながのんびりできました。」といった感想をいただきました。

今回の結果を受け、今後も阿蘇の玄関口として、お客様に「また来たい」と思ってもらえる道の駅を目指してスタッフ一同頑張っていきます。皆様のご来館心よりお待ちしております。

とっておきの阿蘇を満喫! スペシャルモデルコース

あなたは
どのコース?

冬の阿蘇ってすばらしい! 大自然満喫コース

6:30

大観峰



ちょっと早起きして、大観峰へ初日の出を見にお出かけ♪ 今年一年の願い事をしましょう♪ 運が良ければ雲海が見れるかも…!?

9:00



道の駅阿蘇で
情報収集♪

本日のルート確認、
マップをもらいましょう♪



道の駅阿蘇にあるたくさんのお弁当や
お野菜に囲まれてテンションUP!

10:00

迫力満点! 古閑の滝

道の駅阿蘇から車で 20 分
阿蘇市一の宮町坂梨



阿蘇の冬の風物詩といえば古閑の滝! 高さ 100メートルもの滝が凍りついた様子はまるで芸術品のよう!

地域の方々に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。(売店は土日祝の昼間のみ営業)

ライトアップ期間: 1月9日~2月末日 毎週土曜 18時~20時(予定)

11:00

坂梨宿場通り

道の駅阿蘇から車で 15 分
阿蘇市一の宮町坂梨 846 (坂梨公民館)



参勤交代の際肥後と豊後を結ぶ交通の要所として栄えた場所です。宿場通りにある天神には水場もあり、夏は冷たく、冬は温かいそうです♪ 近くには霊台橋にもゆかりある石工が建てた石橋もあり、今でも生活道路として利用されています。

12:30

まかない家 MATSU



道の駅阿蘇から車で 10 分
阿蘇市一の宮町宮地 2311-5
☎ 0967-22-1188
休: 火曜 (月曜は昼のみ営業)
11時~15時、18時~22時30分

「阿蘇の恵み」カルデラプレート
(あか牛) 2,000 円

宮地駅前にある中華料理屋さん。オススメは何と言ってもボリューム満点! 阿蘇カルデラプレート。お肉が苦手な方の為に様々なお料理があります。

14:00

つけもの処健蔵 門前町店



道の駅阿蘇から車で 15 分
阿蘇市一の宮町宮地 3090
門前町通り
☎ 0967-34-0619 (本社工場)
10時~17時 休: 無し

お昼を食べた後は軽〜くお散歩♪
向かった先は阿蘇神社門前町商店街の並びにあるお漬物屋さん。本店は阿蘇市黒川にあります。特産の阿蘇たかな漬けを主に、豊富な試食やお店の前にある香ばしい串団子も絶品!! お団子の美味しさに響介君も満面の笑みがこぼれます♡

15:00

狩尾の扇

道の駅阿蘇から車で 20 分



阿蘇市狩尾地区の外輪山にある「狩尾の扇」。五穀豊穡を願って地元の人々が毎年造り上げています。刈った草は遠くからでも綺麗に見える様に均等に広げているそうです。そのお陰で雪が積もると見事な日の丸の扇が!! 3月上旬に行われる野焼き前まで観ることができます。狩尾地区にある小学校からの眺めが一番オススメ♪



道の駅阿蘇スタッフ
森田さんファミリー

道の駅阿蘇スタッフ森田さんとお孫さんの響介君(3歳)、そして響介君のお母様の裕子さん。朝早くから撮影に付き合ってくれました! 響介君も元氣いっぱい! 撮影中も終始和やかな雰囲気でもっとも楽しかったです♪

(本日のお宿) かんぽの宿

道の駅阿蘇から車で 20 分
阿蘇市一の宮町宮地 5936 ☎ 0967-22-1122

本日の泊り場所は「かんぽの宿 阿蘇」。すべての客室から雄大な阿蘇五岳を一望できるマウンテンビューなロケーションが自慢のお宿。立寄り湯もやっており、露天風呂・寝湯・薬草風呂など 12 種類のお風呂を男女日替わりで楽しめます!



阿蘇の神様におねがい!

新年神頼みコース (金運編)

11:00

道の駅阿蘇で
情報収集♪

本日のルート確認、
マップをもらいましょう♪

11:25

国造神社

道の駅阿蘇から車で約 25 分
阿蘇市一の宮町手野 2110

歴史ある国造神社には、元国指定の天然記念物「手野のスギ」の巨大な幹・根が大切に保管されています。まずは、この大杉にパワーをもらいましょう!



12:10

藤谷神社

道の駅阿蘇から
車で約 15 分
阿蘇市竹原

昔、戦の必勝祈願をしたという勝負の神様。受験や宝くじの当選などこっそり祈るなら阿蘇山の麓に建つここへ! モデルのお二人もたまに訪れるのだとか。



12:30

阿蘇の風

道の駅阿蘇から車で約 5 分
阿蘇市西町 788-2
☎ 0967-34-0050



阿蘇産の素材にこだわって打つ本格八割・十割そば。冬にお薦めあんかけメニューも! 我が家の様な空間でゆっくり極上の蕎麦を堪能できます!



13:50

蛇石神社

道の駅阿蘇から車で約 15 分
阿蘇市赤水 1815

仕事が舞い込んだ! 宝くじが当たった! など良い報告がたくさん寄せられるそうです。境内には本物の白蛇が! その凛としたお姿にお二人も思わず合掌。



14:30

福の神地蔵尊

道の駅阿蘇から車で 10 分
阿蘇市小里 455

平成 7 年に発掘されたお地蔵さんの手にはよく見ると富くじが! 江戸時代のものだと言われています。その期待通り、宝くじが当たった! という参拝者も多数。



14:45

天松山満念寺

道の駅阿蘇から車で約 10 分
阿蘇市内牧 349-3

あの「いまま食堂」の大将がお世話するようになってから店が大繁盛したとか! 就職、商売繁盛、良縁... 大将曰く社内の念仏を 5 回唱えたら願いが叶うそうです。

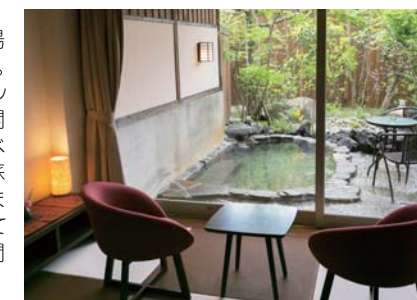


(本日のお宿)

湯巡追荘

道の駅阿蘇から車で 15 分
阿蘇市内牧 385-1 ☎ 0967-32-0622

12 の貸切湯が人気の宿。豪華ビュッフェや毎晩開催されるイベントなど阿蘇の夜を最後まで楽しませてくれること間違いなし!



碧水ホテルの里
佐藤さん・嶋村さん(代表)

碧水ホテルの里のメンバーとしてホテルの養殖など積極的に活動されているお二人。毎年 6 月には黒川地区でホテルツアーを開催します!

阿蘇の神様におねがい!

新年神頼みコース (バラエティ編)

10:00



道の駅阿蘇で 情報収集♪

本日のルート確認、
マップをもらいましょう♪



10:30

阿蘇神社

☎ 0967-22-0064

まずは、阿蘇で最も有名な神社に参拝しましょう! 3月21日には有名な火振り神事が開催されます。参道に集まった数百人が一斉に火を振る姿に圧倒されること間違いなし!



11:00

阿蘇向栄堂

☎ 0967-22-0111

創業明治38年の老舗のお菓子屋さん。最近話題の商品はおみくじ入り最中。最中を食べた後はおみくじを持ってお隣阿蘇神社で祈願してもらいましょう!



12:00

レストランロッソ

道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市乙姫1768-1 ☎ 0967-23-6130



あか牛を食べるならココ! ご主人のこだわりから、使用するあか牛はたった1件の飼養者から仕入れています。ステーキはもちろん、ハヤシライスやカレー、県のご当地グルメに選ばれたハンバーガー等、気軽に食べられるあか牛もご用意しています!

13:00

産神社

道の駅阿蘇から車で20分
阿蘇市狩尾

境内の池から乳白色の水が湧くことから、お乳や安産の神さまとして多くの人が参拝に訪れています。はやと君もたくさんおっぱい飲んで大きくなってね!

13:30

菅原神社

道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市内牧416 ☎ 0967-32-0803

学問の神様として知られる菅原神社。地元の中学生や高校生の願いが込められた絵馬がたくさん奉納されています。うちの子もお利口さんになりますように〜! とパピママは真剣にお願いしていましたよ!



14:00

新町薬師堂

道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市内牧43 (近隣渡辺饅頭住所)

こちらは温泉の神様として地元の方に大切に管理されています。近くにも立ち寄り湯が湧き出ているのでぜひ、立ち寄ってみてはいかがでしょうか?

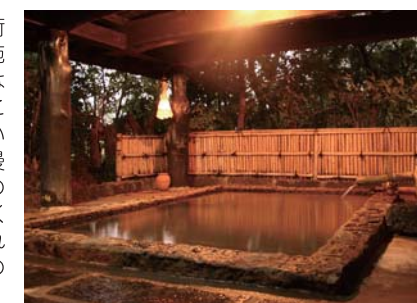


(本日のお宿)

親和苑

道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市内牧1354 ☎ 0967-32-0330

内牧温泉街にある親和苑さん。温泉はもちろんのこと、おいしいお料理も自慢です。昼間の疲れをゆっくり癒してくれるおすすめのお宿です。



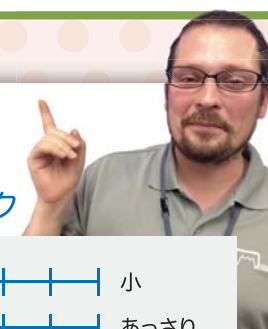
道の駅阿蘇スタッフ
東谷さんファミリー

バラエティコースモデルはスタッフ東谷ファミリーにお願いしました! はやと君は終始ご機嫌でモデルを務めてくれましたよ〜! ありがとう!

阿蘇のだご汁を食べ比べ!

阿蘇の郷土料理といえば「だご汁」を思い浮かべる人も少ないくないでしょう。冬に食べるあったか〜いだご汁は格別! でもだご汁のお店ってたくさんあって選べない〜というアナタ! 今回はフランス人スタッフの海外目線でも取材してきましたよ! 私たちの調査結果を見て好みのだご汁を探してみてください!

フランク



あそ路 ￥335

道の駅阿蘇から車で15分
阿蘇市石1476-1
☎ 0967-35-0924 定休: 月



①ボリューム 大 | | | | ★ | 小
②汁 濃厚 | | | | ★ | あっさり
③だご もちもち | ★ | | | | つるつる

元祖たかなめしの店として知られるこちらのだご汁も創業当時から受け継がれてきた味。味噌は薄めで、こだわりのだしがしっかりきいています。熊本産の赤茄子や白菜などの野菜に、薬味はニラであっさりまとまった味で何杯でも食べれそう!

フランク感想
Un goût sophistiqué
スープが洗練された味だと思いました。

ひめ路 ￥650

道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市乙姫1732-1
☎ 0967-32-4252 定休: 火



①ボリューム 大 ★ | | | | | 小
②汁 濃厚 | | ★ | | | | あっさり
③だご もちもち ★ | | | | | つるつる

自家製のお野菜をふんだんに使っただご汁はボリューム満点! 特製味噌スープがボコボコしただごによく絡まります。一緒に出てくる自家製ゆずしょう油を入れるとまた味が変わり、2度楽しめるだご汁です。昔なつかしい味を楽しみたい方はこちらへ。

フランク感想
Bien que français je retrouve un goût d'antan.
僕はフランス出身なのに、なつかしいと感じました。

山賊旅路 ￥700

道の駅阿蘇から車で5分
阿蘇市黒川2127
☎ 0967-34-2011 定休: 水



①ボリューム 大 | ★ | | | | | 小
②汁 濃厚 ★ | | | | | あっさり
③だご もちもち | ★ | | | | | つるつる

食べごたえ抜群のスープは独自にブレンドされた3種類の味噌が決め手! メインの「だご」は小麦粉と米粉から選べます。オリジナリティあふれるだご汁ですが、阿蘇で昔から使われている「芋がら」が入っているのも注目です!

フランク感想
L'association de trois type de miso est étonnante.
3種類も味噌をブレンドするというのはビックリしました。

なごみ野 ￥650

道の駅阿蘇から車で15分
阿蘇市一の宮町坂梨589-7
☎ 0967-22-6570 定休: 月



①ボリューム 大 ★ | | | | | 小
②汁 濃厚 | | | | | ★ | あっさり
③だご もちもち | | | | | ★ | つるつる

特製しょうゆスープに自家製の野菜がゴロゴロ入っただご汁。食べ進めるとまるごと1個○○○が出てきます! 野菜のうまみを出すことを1番に考えて作られた優しい味が特長です。だご汁単品には小鉢2品ついてくるのも魅力的!

フランク感想
On retrouve bien le bon goût de chaque légume.
野菜の味をとて感じることが出来ました。

坊中亭 ￥650

道の駅阿蘇から徒歩1分
阿蘇市黒川 JR 阿蘇駅構内
☎ 0967-34-2566 定休: 木



①ボリューム 大 | ★ | | | | | 小
②汁 濃厚 | | | ★ | | | | あっさり
③だご もちもち | | | | | ★ | つるつる

芋がらなど13種類の野菜が入っただご汁。中でも麦から作られるきし麺のような形をしただごと米粉を使った真ん丸だごの2種類が入っていて1度に2度おいしいだご汁です。濃厚スープを飲んだ後に感じるあっさり後味は秘密の隠し味が決め手。

フランク感想
De la pâte de farine de blé et de riz pour encore plus de goût.
米と麦のだごが両方入っていてたくさんの味が楽しめました。

あそ兵衛 ￥400

道の駅阿蘇のみで販売
なくなり次第終了させていただきます。



①ボリューム 大 | | | | | ★ | 小
②汁 濃厚 | ★ | | | | | あっさり
③だご もちもち | | | | | ★ | つるつる

しょうゆベースにコクのある、パンチのきいたスープが特長のだご汁。なんと、鶏肉に阿蘇のスペシャルビーフあか牛まで入ってる豪華なだご汁! だごはすいとんでつるっと食べられます。道の駅阿蘇で食べられるお手軽サイズが嬉しい!

フランク感想
Ravi de pouvoir déguster deux spécialités locales à la fois.
郷土料理のだご汁もあか牛も一度に楽しめるのがすごい!