

モデルコースへ 行ってみよう!!

中のページに阿蘇のとおきモデルコースを掲載しています。
好きなコースを選んで阿蘇を満喫してください!

- 夏目漱石「二百十日」コース
- 阿蘇のトレンド制覇コース
- 花より団子コース

マークはサドルラック
設置場所です。

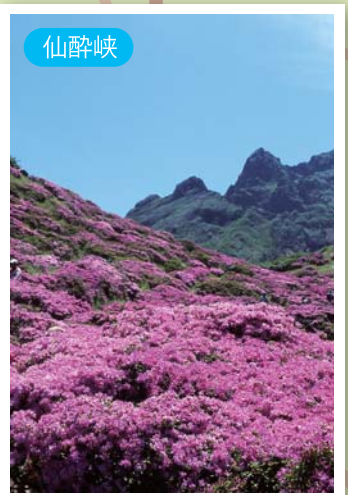


草千里ヶ浜

提供: 阿蘇火山博物館



大観峰から見た景色



仙酔峡





阿蘇特産品コンシェルジュより旬な情報をお届け！

今回の特産品コンシェルジュは食べ比べ特集！道の駅阿蘇のおいしい商品をあれこれ食べ比べてみましょう！
ん〜でも…全部おいしくて困っちゃう！そんな特産品コンシェルジュの二人なのでした…

阿蘇たかなを 食べ比べ！

新漬け

春に高菜の葉を取ってすぐに漬物にします。漬ける時間は1週間程。この時期しか食べることのできない、貴重なものです。新漬けが出来あがると阿蘇の人たちは日本中の親戚や友達に送るので、この時期の阿蘇地方の宅配会社はとても忙しいんですって！皆に食べてもらいたい程、美味しさに自信があるんですね！



新漬け

やっぱりそのままお漬物として食べるのが定番です！温かいご飯にのせて食べるのもよし！お酒のおつまみとしても最高です！



阿蘇青たかな丼

¥380

道の駅阿蘇で春の期間限定販売！！ご飯の上に山盛りに乗った青たかなをおなかいっぱい満喫してください！



青たかなサンド

意外に合うのがパンとの相性！ピリッとすると新漬けにマヨネーズを和えて挟むだけで新しい味と食感に出会えます！道の駅阿蘇で春の期間限定販売！！



あなたはどっち！

古漬け

「古漬け好きは本物の高菜好き！」と言われるほど阿蘇の人たちに親しまれている古漬け。こちらは多めの塩で1年近く漬けられます。そのため年間を通して食べることができます。食べ始めると止まらない！このクセのある味に夢中になることまちがいなし！



古漬け

古漬けもやっぱりそのままが定番！実は茎の部分が主役で取り合いになるほど。1年も漬けられた高菜は独特の風味でしっかり味が染みんでいます。



油炒め

名前の通り油で炒めます。ゴマやちりめんじゃこ炒めてもOK！これにマヨネーズを混ぜるとご飯が止まりません…ご注意ください…



たかなめし

阿蘇の郷土料理と言えばコシ。ご飯は炒めず、味付けし、炒めた高菜漬けを混ぜるというのが阿蘇の人々の食べ方です。おかわりが止まりません… 写真は元祖たかなめしの店、あそ路さんのたかなめし。

ちなみに… 生の葉っぱも実は美味しく食べられます。今回は阿蘇でよく食べられる白和えと菜焼きの作り方を伝授します！

菜焼き



①高菜を2センチ程度に切り、あげも同じくらいの大きさに切る。
②油をひいたフライパンに茎から炒め、火が通ったらあげと葉の部分を入れて炒める。
③しんなりしてきたら本だし、砂糖、みりん、醤油で味をつけたら出来上がり！

白和え



①木綿豆腐を一度茹でた後、水分を取っておく。冷めたらつぶして砂糖、塩で味をつけておく。
②高菜を鍋に茎から入れ茹でる。火が通ってきたら葉も入れて茹でる。
③茹でた高菜をざるに取って水で洗いながら冷まし、細かく切ってから絞ってつぶしておいた豆腐の中に入れる。お好みですりごま、生姜、わさび等を入れたら出来上がり！

阿蘇のいちごを 食べ比べ！

紅ほっぺ

長円すい形で真っ赤な色特徴的なイケメン。果実は程よい弾力があり、酸味と甘味のバランスの良いいちごです。



【出展者】
村上勝徳さん
青木清朝さん
八木 誠さん
木之内農園さん
古閑豊一さん

さがほのか

名前の通り佐賀県生まれのこちらのいちごは香りが強く、ジューシーです。外側は綺麗な赤で光沢があります。



【出展者】
村上勝徳さん
岡田孝七さん
古閑豊一さん
あそ有機農園さん
木之内農園さん

かおり野

紅ほっぺのように長円すい形でオレンジがかった赤色をしています。実は比較的固めで、果汁が多く、さっぱりとした甘さを感じます。



【出展者】
村上勝徳さん
前田正子さん

おいCベリー

濃い赤色をしていて丸みがあり、実は固めます。味も濃く、甘みを強く感じるいちごです。7粒食べると1日分のビタミンCが取れちゃうのも魅力的。



【出展者】
村上勝徳さん

おおきみ

オレンジ色で一粒が大きく、形がきれいな物が多いです。実は固めで糖度も高く、香りもあり、バランスのとれたいちごです。



【出展者】
村上勝徳さん

いちご商品 にも注目！

いちごミルクパフェ

昨年より道の駅阿蘇で期間限定販売されているのがこちらのパフェ！上にも記載されている農家さんたちのいちごを使ってあの阿部牧場のミルクソフトと混ぜ合わせます。いちごの酸味と阿部牧場のミルクの素朴な甘さがマッチして癒されることまちがいなし！



いちごミルクパフェ ¥550



いちごジャムも食べ比べ！



あそ有機農園 85g ¥400

自家栽培のいちごを使っています。形がそのまま残っていて、味にも見た目にもいちごの存在感抜群です！自然な甘さで口にするとうどこが懐かしさを感じます。



COUPLES 100ml ¥500

色も味もとにかく濃い！こちらでも自家栽培のいちごを使っており、こだわりの希少糖を使って仕上げています。まるやかな甘さをご堪能ください。



あそ有機農園さんがジャムを作る様子



阿蘇ものがたり

130g ¥370

阿蘇市の農家より仕入れたいちごを使い、社内で定められたベストな糖度のジャムを作りあげました。ビタミンCを加え、程よい酸味が効いているのが特長！

火山コンシェルジュがご案内いたします

阿蘇を語る上で避けては通れない、阿蘇の草原のお話。この草原は自然のものではなく、実は阿蘇の人たちが後世へと引き継ぐため、手をかけ、守り続けているものなのです。今回はその草原を守る活動をされている市原啓吉さんにお話を伺いました！

草原編



阿蘇の草原は心を癒す名医

「昔はね、草原に木の板を持って行って、裏にろうを塗って草スキーをしょったとよ。」と、60年余り昔の阿蘇を思い出し、目を細めて語ってくれたのは阿蘇市坂梨に住む市原啓吉さん。阿蘇に生まれ阿蘇で育ち、農家をする傍ら、阿蘇の自然の大切さをたくさんの方に伝える活動をされています。

今からおよそ60年前までは、草原の草を家畜の餌やかやぶき屋根として使用して

おり、阿蘇に住む人々にとってそれはなくてはならないものでした。市原さんは学校へ通い始める前からあか牛に乗って家族みんなで草原へ採草に出かけていたといいます。「三つ子の魂100までって言うけど、あの時の景色は今でも忘れられんよ。」と昔を振り返ります。その時に見た阿蘇の草原は風で草がなびいていて、波のようにうねっていました。子どものころの市原さんにとって、家の周りの景色が世界の全てでしたが、草原越しに望む山々を見て、「世界はこんなに広いんだ。」と幼心に思ったそうです。その時に「もっと遠くの世界を見てみたい！」と思い、20歳の時に農業研修生として渡米しました。

アメリカから帰ってきた市原さんは、阿蘇の自然がどれだけ貴重な物か気づかされます。それは阿蘇を離れたからこそ見えたものでした。「阿蘇の草原というのはそれまではその辺に落ちとる石ころばポッケに入れとるようなもんだった。それば阿蘇以外の地域から来た人たちが見たときに『すごい！』

と言われて初めて『ああ、これってすごいんだ。』と気づかせてもらった。」と言います。「じゃあこの宝物をもっと探して、そして守っていきたい。」と考えた市原さんは、まずは阿蘇の草原を知ってもらおうと奮起します。阿蘇市民を対象とした阿蘇市生涯学習講座「草原を歩いて阿蘇の宝物を見つけよう」の講師を務めたり、阿蘇市内の子どもたちに野焼き体験や職業体験を通して草原の大切さを伝える活動を行っています。また修学旅行で訪れる学生に阿蘇の自然に触れてもらう活動などを通じ、現在では年間500名程度の学生を受け入れています。

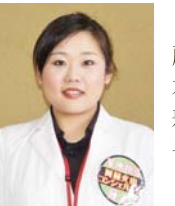
「阿蘇の草原は皆の心を癒す名医なんだよ。」

阿蘇の人々が毎年3月に草原の表面を焼く「野焼き」をしなければこの阿蘇の草原はヤブになり、そのうち木が生えてきてしまい、なくなってしまいます。「ヤブ、医者が増えたらみんながっかりするでしょう？国内外から来る観光客はこの阿蘇の

景色に癒されに来ているんだよ。そのためには私たち阿蘇の人間がこの草原を守っていかんとよ。」そう語る市原さんの目は、今もなお、遠い未来の阿蘇の景色を真っ直ぐに見据えています。

昔は5万ヘクタールもあった阿蘇の草原も現在は半分以下に減ってしまいました。これは野焼きをする農家の減少、そして高齢化などが原因とされています。草原を管理する牧野組合の皆さんにとって、今頼りになるのはボランティアで阿蘇以外の地域から野焼きの手伝いをしに来てくれる人たちです。阿蘇の人はもちろん、阿蘇地域以外の人たちにも阿蘇の草原を好きになってもらい、皆で草原を守っていききたいと考えています。

この世界一の草原を守るためにどんな事が出来るのか、阿蘇を訪れるたくさんの人々に何を提供し、どんな支持や協力を得ることが出来るのか、そして阿蘇の人々と共に今何をすべきなのか、市原さんはこれからも様々な活動と共に私たちに語りつづけます。



藤本雅子

阿蘇の草原の葉っぱでバッタを作りました！

市原啓吉さんを講師に迎え、阿蘇の草原から採取したススキの葉っぱを使ってバッタを作りました！参加したのは道の駅阿蘇のスタッフや地元のおじいちゃんたち。阿蘇の草原の草を利用して草原の利用価値を増やし、草原を守ろうという取り組みの一環です。



このバッタを作るのが難しいこと！皆一生懸命作っていました。大変でしたが、出来上がったバッタのクオリティの高さにびっくり！とても楽しい活動になりました。今後は今回バッタ作りを習った人達が講師となり、皆さんと一緒にまたバッタ作り体験をしようと考えております。そのためには…まだまだスタッフの練習が必要かもしれません。

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います。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

道の駅阿蘇 検索

＼ ネットショッピング始めました！ ／



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

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？

今日からあなたも文豪!? 夏目漱石「二百十日」コース

夏目漱石の「二百十日」という小説は阿蘇を舞台にした物語です。ぜひ小説を読んでから巡ってみてください。

11:30
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♪

11:35

西巖殿寺

道の駅阿蘇から車で1分
阿蘇市黒川 1114

創建が726年と伝えられる古刹。4月13日には「阿蘇山観音まつり」があり、火渡りや湯立てという荒行が行われます。小説内で登場する石段のある寺は、ここだと言われています。



12:00

文吾うどん

道の駅阿蘇から車で3分
阿蘇市西町 846-4 ☎0967-34-0717

店を構え30年以上。コシの強い手打ち麺とスッパリとした甘めのダシは、地元の人たちに愛され続けている味です。具だくさんの「文吾うどん(600円)」がおすすめ。

営：11時～15時・17時～20時 休：火曜日



13:00

果実の国カップルズ

道の駅阿蘇から車で5分
阿蘇市西町 1003-3 ☎0967-34-0100

年間を通じて様々なフルーツ狩りが楽しめる果樹園でイチゴ狩り。甘酸っぱいもぎたてイチゴを口いっぱい頬張りましょう。いちごの果肉入りソフトクリームや焼きたてアップルパイも大人気です。

営：9時～17時 休：不定



高嶋さんご夫婦

道の駅阿蘇の正会員で、いつもお手伝いをしていただいています。小説にまつわる話や阿蘇の自然など、色々な話を聞かせていただきました。

14:00

草千里ヶ浜

道の駅阿蘇から車で20分
阿蘇市草千里ヶ浜



言わずと知れた阿蘇を代表する観光地。中央に池がある緑の草原の牧歌的な雰囲気と、噴煙立ちのぼる中岳の雄々しい姿とのコントラストに自然の偉大さを感じます。

15:00

二百十日文学碑

道の駅阿蘇から車で7分
阿蘇市黒川



中岳火口を目指し登山を始めた主人公一行が遭難したとされる場所に、文学碑が建てられています。現在も草木に覆われ、道なき道を進む主人公たちの姿が目に見えそうです。

15:40

明行寺

道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市小里 157



小説の冒頭に登場する「銀杏の樹がある寺」のモデルとされているのが明行寺です。現在も樹齢300年を超えるイチョウの大木が葉を茂らせ、門前には文学碑も建てられています。

16:10

夏目漱石記念館

道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市内牧 482-2



夏目漱石が阿蘇を訪れた際に宿泊したのが現在の山王閣です。庭園には夏目漱石が宿泊した部屋が記念館として移築保存されています。古い波ガラスなど一見の価値があります。

(本日のお宿) 文豪の宿 山王閣



道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市内牧 482-2 ☎0967-32-0625



文豪ゆかりの歴史ある宿。漱石も浸かったやわらかな湯は露天や内風呂に絶えることなく注がれ、癒やしのひとときを与えてくれます。

今アツい!? 阿蘇のトレンド制覇コース

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♪

10:20

車帰水源

道の駅阿蘇から車で20分
阿蘇市車帰



車帰地区にある静寂に包まれた水源。現在も生活用水として利用されており、5月にはコブシの花が咲き誇ります。真つ白な花が水面に映える光景は、息をのむほどの美しさです。

10:50

産神社

道の駅阿蘇から車で15分
阿蘇市狩尾



境内の池には水が湧いており、その湧水が時折乳白色になることがあります。小さな神社ですが、お乳や安産に御利益があるとして密かな人気を呼んでいます。

11:20

長寿ヶ丘公園

道の駅阿蘇から車で20分
阿蘇市狩尾



あの「ラピュタの道」を仰ぎ、眼下には阿蘇カルデラのパノラマが広がる絶景の地。桜とツツジの名所としても有名で、3月下旬～5月上旬には鮮やかな花の楽園になります。

12:00

いまきん食堂

道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市内牧 366-2 ☎0967-32-0031



平日でも行列ができる大人気の食堂で食べるのは、ご存じ「あか牛丼」。ミディアムレアのやわらかな肉は、赤身ならではのうま味がジュワッ! タレとの相性も抜群です。

営：11時～14時30分(L.O)
休：水曜日

13:30

エルパティオ牧場乙姫

道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市乙姫 2167-3 ☎0967-32-2301

いじゅくん、じゅのくん兄弟が乗馬に初挑戦! 初めて間近に見る馬に最初は怖がっていましたが、お母さんと一緒に乗れば大丈夫。乙姫ペンション村一周の馬上散歩を満喫しました。

営：9時～16時30分 休：木曜日



15:00

碧水ホテルの里

道の駅阿蘇から車で3分
阿蘇市黒川 270-2



環境の変化により一時閉鎖していたホテルが、地元有志の長年の努力により見事復活。例年6月上旬ごろに出現し始め、その時期にはホテルツアーも開催しています。



徳永さんファミリー

道の駅阿蘇スタッフの徳永さんファミリー。乗馬に初挑戦のいじゅくん、じゅのくん兄弟。最初はおっかなびっくりでしたが最後はニコニコでした。

(本日のお宿) 美味しい隠れ宿 ロワ

道の駅阿蘇から車で10分
阿蘇市乙姫 2138-13
☎0967-32-4322



ホテル出身のオーナーシェフが手掛ける料理にリピーター続出。実は道の駅阿蘇に出している弁当もスタッフの間で人気沸騰中! 大岩をくりぬいた貸切風呂など、プライベートタイムを満喫できるお宿です。

花も見たい! でも…やっぱり… 花より団子コース

10:30

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♪

10:50

スズラン自生地

道の駅阿蘇から車で 20 分
阿蘇市波野坂の上

5月中旬～下旬にかけて5万本もの花が咲き、甘い香りを漂わせるスズラン畑。しかしどうしても目が行くのは売店で販売されている昔ながらの酒饅頭!この山口チョコさんのお饅頭は道の駅阿蘇でも販売中です!



11:30

NIKORI

☎0967-22-1188

宮地駅前の食事処「まかない家 MATSU」の入口に併設された小さなお菓子屋さん。可愛らしい屋台風の造りで、クッキーを始めとした焼き菓子を中心に販売しています。



営：11 時～17 時(月曜日は～15 時) 休：火・水曜日

12:00

鉄板焼まーぼー

☎070-5410-0546

あか牛料理が評判の鉄板焼きの店。地元産ニンニクを使ったガーリックライスの上に、肉厚なステーキが乗せられた「あか牛ガーリックライス(1, 350 円・税別)」はヤミツキになる美味しさです。



営：11 時 30 分～15 時 30 分(売り切れ次第終了) 休：不定



13:00

阿蘇神社

道の駅阿蘇から車で 10 分
阿蘇市一の宮町宮地 3083-1

全国に500以上の末社を抱える阿蘇神社の総本社。重厚な楼門が厳肅な雰囲気を出しています。境内にある高砂の松は2周すると良縁に恵まれるといわれ、縁結びスポットとしても人気があります。



営：9 時～19 時 休：不定

14:00

阿蘇クララファーム

道の駅阿蘇から車で 10 分
阿蘇市一の宮町宮地 166-3

☎0967-22-0357



営：9 時～18 時 休：不定

14:30

Tien Tien

道の駅阿蘇から車で 10 分
阿蘇市一の宮町宮地 3204

☎080-6406-8133



女学校跡を活用したカフェ。てんさい糖を使った優しい味わいのスイーツと、アンティークのカフェオレボウルに入ったコーヒーを、レトロな雰囲気の中で楽しみました。

営：11 時～18 時 休：水・木曜日

(本日のお宿) 旅館つるや

道の駅阿蘇から車で 10 分
阿蘇市一の宮町宮地 1873
☎0967-22-0102

阿蘇神社門前町に佇む、木の温もりに包まれた和の宿。敷地内に湧く豊富な湧水は、風呂や評判の創作料理に贅沢に使われています。



モデルコースからPickUp!

Pickup!

長寿ヶ丘公苑

産水会(東)会長
鎌倉博昭さん

まるで天空に突き出たように見えることから、最近では「ラピュタの道」や「天空の道」と呼ばれる農道や「長寿ヶ丘公苑」のある辺り、実は地元では昔から「ジンシチタツ」という名前と呼ばれていた!という噂を聞きつけ、長寿ヶ丘公苑管理組合代表下村さんの紹介で、このことを詳しく知るとい鎌倉博昭さんにお話を伺いました。



「ジンシチタツ」というのは「ラピュタの道」と「長寿ヶ丘公苑」のちょうど中間にそびえ立つ山の名前。ゴツゴツとした岩肌が、長寿ヶ丘公苑の駐車場からでもよく見えるいきり立った山です。ユニークな名前の由来を鎌倉さんに教えていただいたところ、驚きの事実が判明しました!この山は見た目の通り大変険しく、昔から登る人などいなかったそうです。今でこそ整備され近くまで車で登ることができですが、つい 50 年程前までその辺りは急な斜面の続く原野だったそうだから、今よりはるかに大変だったに違いありません。そんな中、この山の頂上までよじ登り周囲を驚かせた男がいました。その方の名前がジンシチ。この頂上から見られる絶景にたいそう感動したジンシチさんは、そのことを皆に教えまわったそうですが、後にも先にもこの山に登れたのは彼一人だったそうです。この景色を気に入ったジンシチさんはここを訪れては頂上に立ち景色を眺めていたそうです。それからというもの、この山は「ジンシチタツ」と呼ばれるようになりました。実はこの「ジンシチさん」「鎌倉甚七」という実在の人物。明治 5 年頃までご存命だったそうです。皆さんお気づきかと思いますが、なんと、お話を伺った鎌倉博昭さんは甚七さんの実のご子孫。甚七さんの話をよくご存じだったお父様に、もっと話を聞いておけばよかったと残念がっておられました。先祖が愛し代々受け継がてき狩尾地区をこれからも大切にしていきたいと博昭さんもまた長寿ヶ丘公苑の維持管理など、地域活動に力を入れていらっしゃいます。長寿ヶ丘公苑へ立ち寄られる際はぜひジンシチタツを探してみてください。

Pickup!

碧水ホテルの里

碧水ホテルの里代表
嶋村征司さん

いつも和気あいあい!の地域グループ「碧水ホテルの里」は北黒川地区を昔のような蛭が舞う美しい里に!と活動を始めて 8 年。中心となって長年活動を続ける嶋村征司さんにお話を伺いました。



現在、同グループが開催する蛭ツアーは年間 150 名程が参加する人気ツアーとなりましたが、これまでは様々な苦労があったといえます。最初は周辺地域の清掃や整備から始め、蛭の住みやすい環境を作る為に活動するも中々思うように蛭は増えなかったそうです。そこで活動を始めて 2 年が経った頃、嶋村さんのアイデアで蛭の養殖に踏みきりました。もちろんメンバーの誰もが初めての試み。最初は、本やインターネットで調べた知識をもとに見様見真似で養殖活動を始めたそうです。オスとメスを捕まえ産卵させることに成功。しかし幼虫の見分けがつかず失敗に終わりました。次の年、阿蘇市内で早くからホテルの会を立ち上げて活動していた先輩方の力を借り、初めて養殖に成功したそうです。それからも試行錯誤を繰り返して、今では養殖場も 3 ヲ所に増え、蛭も年々増えてきました。昨年は地元の保育園児を招いて幼虫の放流活動を行うまでになりました。ホテルツアーを始めた当初は、夜に蛭を見学すると話し声などがするため、周辺人民からも「やかまし(うるさい)」と中々理解が得られない場面もあったそうです。そんな中、周辺の田園風景も楽しんでもらいたいと、蛭が住みやすい環境整備に加え、花を植える取り組みも開始。その結果、蛭が増えただけでなく、地域全体が益々綺麗になっていきました。そんな嶋村さん達の地道な活動が認められ、「蛭が増えたね。これからも頑張らなたい!」と応援して下さる地域の方も増えてきたそうです。地域住民の応援やツアー参加者が喜び姿が何よりも励みになると話す嶋村さん。参加者はもちろん、地域の子もたちが蛭に興味をもち彼らの自慢となるよう、これからも活動を続けていきたいとおっしゃっていました。

Pickup!

まかない家 MATSU
×
NIKORI

NIKORI、まかない家MATSU
松本さんファミリー

NIKORI 松本奈穂さんのご家族で、あか牛料理をはじめ、豊富なメニューが人気のまかない家 MATSU の松本さんファミリーにお話を伺いました。



家族 4 人で切盛りするまかない家 MATSU を手伝う傍ら NIKORI のお菓子を作っている奈穂さん。熊本や福岡など様々な飲食店で経験を積みながらほとんど独学で学んだというお菓子は、熊本市内から足を運ぶファンもいるほど。カフェや食堂を開きたいという夢を持っていた奈穂さんにまずはここでお菓子屋さんから始めてみない?と後押ししてくれたのはご家族だったそうです。まるでヨーロッパのマーケットを思わせる NIKORI の可愛い屋台は知人から譲り受けたものを家族みんなで塗装し、内装もご自身でレイアウトされたのだとか。ご家族と一緒に働く上で大変なことはありませんか?と伺ったところ、「大変なことはないですね!家族でケンカになることもあるけれど、全部仕事のこと。皆いつも一生懸命お店のことを考えてくれるから。」と頼もしくうちに家族を見つめるお母さま。家族がいつでも気軽に集まって、美味しいものを美味しく食べる場所を作りたいと始めたお店だからこそ、いつも来てくださるお客様には常に新しいメニューを提供できるようにしたいという想いがあったそうです。家族でやっている、子ども達の若い意見もダイレクトに聞けるから新しいアイデアもどんどん生まれメニューも豊富。新しく始めた夜カフェ(金曜日と土曜日の 21 時～25 時)も奈穂さん達の提案なのだとか。若い人に限らず、幅広い世代の方が集まれる場所になればと話せる横で黙ってお話を聞いていたご主人に奥様が話をするふと、「右に同じです。」と笑顔で一言。松本さん家族が顔を見合わせてはこぼれる笑顔が、NIKORI の由来なのかも知れませぬ。

N 道の駅あそ NEWS!

MITINOKEI ASO NEWS!

地方創生の核となる道の駅へ道の駅阿蘇、重点道の駅に選定!!

国土交通省より平成 28 年 1 月 27 日、地方創生に資する地産地消の促進及び地域の拠点形成等に積極的に取り組む道の駅を支援する「重点道の駅」に、道の駅阿蘇が選定されました。「重点道の駅制度」は、道の駅を地方創生実現に向けて極めて有効な手段と位置付け、国が重点的に支援するもので、平成 27 年度は約 1,000 ケ所ある「道の駅」のうち、「重点道の駅」として 38 ケ所を選定。九州では 4 ケ所が認定され、道の駅阿蘇は防災や医療等の近隣施設との連携による拠点の形成、移住定住などを促進するための「おためし生活支援事業」の創設等の先駆的な取り組みが評価され認定を受けました。今後も地域の拠点、地方創生の核となる道の駅目指してスタッフ一同取り組んでまいります!

阿蘇市への移住定住を応援します。ASOお試し生活支援事業スタート!

道の駅阿蘇では、平成 28 年 4 月より、阿蘇市への移住希望者に対し情報提供や移住定住までのサポートを行う「ASO お試し生活体験支援事業」をスタートさせます。この事業では、移住定住コンシェルジュが移住前に空き家情報や移住希望地域の詳しい情報をお届けする他、移住後も移住者同士の交流を通じて連絡や相談ができるようにサポートします。また、期間限定で阿蘇への移住体験ができるプログラムもご用意しております。期間中は滞在先を提供しますので、実際に生活をしながら地域の情報や住まい、お仕事を探すこともできます。興味のある方はぜひ、道の駅阿蘇(NPO 法人 ASO 田園空間博物館)事務局まで。