

あかうしのあくび



阿蘇のおすすめSpot まるわかりBook





阿蘇のお米が 世界最高米に選出!



世界最高米の認定式(左)中山北斗さん(右)父 美智也さん

熊本県阿蘇市在住の中山親子が作った「ぴかまる」というお米が2017年1月にギネス世界記録に認定されている東洋ライス(株)の「世界最高米」に選出されました。

世界最高米に使われるお米は、「お米のオリンピック」と称される「第18回 米・食味分析鑑定コンクール」において、5400検体の中から、特に優秀な5検体のお米を選びだして、ブレンドされたものです。

2017年度産の中山さんの新米「ぴかまる」は、10月頃、収穫されます。今年も熊本県阿蘇市を代表する米職人がお米のオリンピックで金賞が取れるでしょうか?!こうご期待!! 中山親子のお米は道の駅『阿蘇』にて販売しております。

阿蘇のお米が美味しい4つの理由

その1 寒暖の差が甘くて美味しいお米を作りだす!

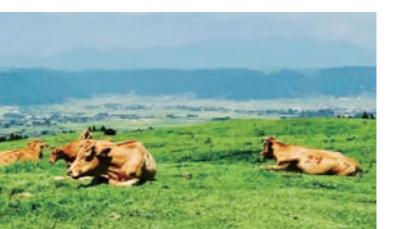
世界最大級のカルデラを形成している阿蘇。ふもとに広がる平野の標高は約500mあります。昼間は温かく、夜は涼しいという農作物には大変好ましい気候となっています。阿蘇の稻は、日中に太陽の光を十分にあび光合成をし、そのエネルギーを糖に変えます。夜は気温が下がるため、蓄えた糖をさほど使う事なく、ゆっくりと休むことができるので、甘くて美味しいお米になるといわれています。



標高500mある高冷地阿蘇農業地帯



阿蘇の年間平均
気温は福島県
(福島市)と
変わらない



阿蘇「あか牛」の堆肥を利用



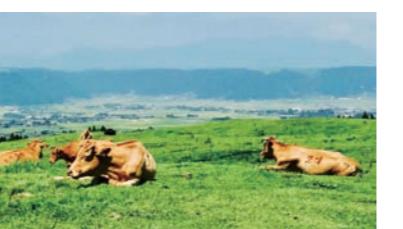
美しい阿蘇市役犬原の湧水
(ポケットパーク湧水)

その2 阿蘇の年間平均気温は「福島県」と変わりません!

阿蘇は、東北の福島市と変わらない程涼しい地域です。日中の気温が上がり過ぎないことで、害虫が発生しにくく、農薬を使う頻度が平地に比べると少ないため、美味しいと健康的なお米ができるといわれています。

その3 1000年以上も続くとされる阿蘇の草原と世界農業遺産

阿蘇地域は農業にとって不向きな火山灰土壤に覆われています。しかし、阿蘇の先人たちは古くから、外輪山に広がる草原を牛馬の放牧や採草地として利用し、家畜の堆肥を田畠へ投入し続けたことで、現在の肥沃な土壤が維持されています。



阿蘇「あか牛」の堆肥を利用



美しい阿蘇市役犬原の湧水
(ポケットパーク湧水)

その4 九州の「水がめ」阿蘇

阿蘇のカルデラ地形は、九州の「水がめ」とも呼ばれ、6本の一級河川を形成しています。また、阿蘇周辺地域では1500カ所以上の湧水が確認されており、その内3箇所は、日本名水百選に選ばれています。これらの豊富で冷たい地下水と外輪山から流れるミネラル豊富な山水は、農業用水としても利用されているため大変美味しいお米ができるのです。



阿蘇をもっと身近に

道の駅阿蘇 ネットショップ



年中無休
土日祝も発送!
0967-35-5088
9:00 ~ 18:00



阿蘇中央高校

総合ビジネス科での“ある”取り組み!!

まず『総合ビジネス科』とは…

私たち阿蘇中央高校阿蘇校舎総合ビジネス科では、簿記や情報処理などの商業科目を学ぶことができます。また、学ぶことができるだけでなく様々な検定を受験できるため、自分の実力を試すことができます。一級を三種目以上取得すると、三年生の最後に全商協会から表彰されます。商業科目以外にも、ビジネスマナーを学ぶことができ、将来の役に立つ知識を身につけることができます。

そして今回の“ある”取り組みとは…

「商品開発」という授業の中で、地元商店街とコラボレーションし、私たち高校生の立場から唐揚げの今まで食べたことのない新しい味を考え商品を作り、その商品を期間限定で販売するという取り組みです。この取り組みにより、阿蘇が注目され観光客の方々に訪れていただき、地域経済の活性化につながればという気持ちで始めました。

商品化するまでの流れ

①立案

まず、私たちは四つの班に分かれ、どのようなコンセプトで売っていきたいのか、どんなシーンで食べてほしいのかを考えるところから始めました。

このような取り組みは初めてだったため、みんな最初は不安そうでしたが、班のメンバーと話し合いを始めたたらとても楽しそうに取り組んでいました。

各班では「歩きながら食べれる」「老若男女で食べれる」などの意見が出ました。

次に、味を考えました。今まで食べたことのない味を考えるというのは、難しく最初はなかなか思いつかず悩みましたが、班の人と話し合うことで様々な考え方を知ることができ、とても楽しく、またたくさんの味を考えることができました。例えば、キャラメルやツナマヨ、梅、チョコレート、のり、キムチ、抹茶です。おいしそうな味から、想像もできないような味が出て、とても楽しかったです。

②試作・試食

次に、立案の時に出た味を実際に作ってみました。全部の種類の味の試作品を作るというのは難しかったので、キムチやはちみつ、チーズなど作れる範囲で試作品を作っていました。

どんなふうに味を付けるのかを考えるのはとても難しかったです。実際



作ってみたところ、想像していたよりも材料に衣がうまくつかなかったり、限られた時間内で終わるのか不安になることもありましたが、無事作ることができました。

試食の際には、男子や先生にも食べてもらい、「たかなはおいしい」や「明太マヨは味がしない」などの感想をいただきました。自分たちからは、「味噌はおいしいが焦げやすい」や「たかなは手間がかかりてしまう」という感想が出ました。

生産者側の立場と、消費者側の立場でそれぞれの意見が聞けたのは、とてもいいことだと思いました。

③絞り込み

次に、試作・試食の際に出た感想をもとに、味の絞り込みを行いました。見た目・手間なども考え、絞り込んでいきました。絞り込む中で、「はちみつバターは、おかずにはならないのでやめたほうがいい」や「オレンジ味は意外性があり面白いしあらしいので採用した方がいい」などの様々な意見が出ました。その結果私たちの中では、パクチー味、オレンジ味、キムチ味、味噌味に決定しました。



④協力店舗へ提案

⑤完成

担当先生のコメント

観光の対象としての様々な財産を持つ阿蘇の大地は、復興の途半ばと考えても、交通、宿泊、景観・歴史等の要素は整っています。

そこへ、専門的な学習を柱とした高校生の活動を、観光事業の一つの取り組みとして展開できればと考えました。

今回は、「食」にスポットを当て、誰にでも親しみやすい“カラアゲ”的研究、開発を進めています。既成概念を破る発想を問いかけて、揚げるのみならず、浸す・挟む・かける等の興味を引く試作／試食会も行いました。

その結果、課題はありますが、それらを一つ一つクリアして、近いうちに、地元の方々や、観光客の皆様に喜ばれる商品を提供できたらと考えると、生徒と共にワクワク感が抑えられません。

阿蘇中央高校 総合ビジネス科 教諭 西田 浩

生徒のコメント

この取り組みを通して、企画を一から考えることの難しさを感じることができました。どの作業も難しかったのですが、その中で特に難しかったのが、絞り込みです。

おいしい味が多く、どの味にするのか決めるのが大変でしたが、自分たちの意見が商品になっていくのが実感できとてもうれしく思いました。また、班の人との話し合いの時に、様々な考え方があることを知ることができたし、協力しながら作業することができ、協力することの大切さも学ぶことができました。



この取り組みで、阿蘇がもっと注目され、活性化につながればいいなと思います。

そして、この取り組みで学んだことを将来活かしていきたいと思います。

地元商店街へ打診しており、今後、実現につなげたいと考えています。お問い合わせは、道の駅阿蘇まで 0967-35-5088 Mail:denku-y@aso-denku.jp

販売イベントの
開催について

協力店舗
について

阿蘇ユネスコジオパークへようこそ！

阿蘇地域は、世界最大級のカルデラ（噴火によってできた、お鍋のようにくぼんだ地形のこと）と活火山、それから生まれる景観や自然現象と上手に付き合いながらこの場所で生きている人々の暮らしが、世界的に見ても価値があるとされ、ユネスコ（国際連合教育科学文化機関）の正式事業である世界ジオパークに認定されています。

ジオパークとは…

過去に地球がどのように動き、現在の土地がどうやってできたのかを知ることができる地形や地質（例えば地層や岩石、火山、断層など）が存在し、その上に育まれる生態系や、そこに生きる人間の生活も含めて、それらの関わりのストーリーを丸ごと楽しむことができる、「地球・大地の公園」です。現在、43地域の日本ジオパークがあり、そのうち阿蘇を含む8地域が、世界ジオパークに認定されています（平成29年8月現在）。みなさんの住む地域の周りにも、ジオパークがあるかもしれません！



阿蘇中岳火口

雄大な景観や温泉、おいしい水・食べ物は、全て大地や火山の恵みです。様々な阿蘇の魅力を通して、阿蘇ユネスコジオパークをお楽しみください！



(お問い合わせ)
阿蘇ジオパークガイド協会(阿蘇ジオパーク推進協議会)

0967-34-2089 0967-34-2090
info@aso-geopark.jp
http://www.aso-geopark.jp/

ガイド料金：1人2,500円～(最少催行人数2名、要事前予約)

阿蘇ユネスコジオパークのすごいところ！

- 阿蘇カルデラは、約27万年前から9万年前にかけて起った4回の巨大な噴火でつくられた、東西18km、南北25kmという世界でも有数の大きさ。世界にはたくさんのカルデラがありますが、その中で活火山と共に、約5万人の人々が生活をし、文化を築いているということは、とても珍しいことなのです。
- 大自然に囲まれる阿蘇では、この地域独特の様々な自然現象が起こります。その中には、豪雨や噴火、地震など、そこに住む人にとって「災害」となることもありますが、ずっと昔からそのような現象を繰り返し、一方では美しい阿蘇をつくり出してきました。人々も長い歴史の中で、何度も災害を乗り越えながら阿蘇と共に存し、現在の暮らしを築いてきました。先人の知恵を引き継ぎながら、火山や自然についての理解を深め、防災や減災にもつなげていかねばなりません。阿蘇火山誕生以来、今も形を変え続ける阿蘇の大地は、地球と人々のエネルギーを体感することができる場所です。



阿蘇カルデラ

より深く楽しみたい方は、ジオガイドの案内！

ジオパークの魅力に触れ、理解を深めていただくために「ジオガイド」（専門的な知識を学び、認定を受けた案内人）がいます。阿蘇の魅力をジオガイドと一緒に探ってみると、それらが大地や火山とどう繋がっているのかがみえてきます。雄大な大地の成り立ちと、そこで繰り広げられてきた人間生活の営みについて、ジオガイドと探訪してみませんか？



ジオガイドとトレッキング

わがまち紹介

阿蘇市
ならぎの
樺木野地区



サテライト管理者
元気！ならぎの 西村 正敬さん



阿蘇市の東の玄関口は波野になります。大分県から57号線を車で来ると、ナビの声で「熊本県に入りました」と案内されますが、そこが波野です。町村合併があるまで「樺木野」は波野の中心地として栄えました。その名残は今でも見ることができますが、少子高齢化、過疎化などが早くから進み、地域の存続も危惧されています。
しかし、こんな危機は初めてではなかったようです。江戸

知事さんの塔

時代から明治へと時代の流れが変わる時、阿蘇の噴火、自然災害、百姓一揆等が重なり、苦難が村を襲った時期がありました。樺木野の中に「知事さんの塔」と呼んでいる石碑があり、石碑には熊本県ではおなじみの九曜紋が見られ、当時の県知事の言葉が残されています。波野に5ヶ所、周辺に5ヶ所ありますが、それ以外では見ることができないものです。内容は雑税、夫役を免除するというものです。この他、瓦葺、縁付き畠の禁止、衣類は自作の木綿以外禁止、下駄、塗下駄の禁止など、日常生活への厳しい決まりも廃止されました。昭和の初めまで、村人は碑の前で感謝祭を行って喜びを表したそうです。

すぐ傍にお参りすると乳が出るようになると言われている「乳の木」があります。私たちが子供のころまでは、わが子の健やかな成長を願ってお参りするお母さんを見かけましたが、今でも地域の大好きな祈りの場として親しまれています。

維新の歴史好きな方、お子様の自由研究に多くの方に訪れていただきたい場所です。



乳の木

道の駅阿蘇商品紹介

民宿あそ兵衛
「2種のあか牛丼」

パン工房 豆の木
「木の実の阿蘇パネトーネ」

「パン工房 豆の木」から、
新商品「木の実の阿蘇パネトーネ」が発売されました。

パネトーネとはイタリアで愛されているドライフルーツが入ったクリスマス用のパンケーキです。そのパネトーネを阿蘇の素材をたっぷり使って作り上げました。

材料には、ベルギー国際味覚機構にて最高ランク3つ星を受賞した阿部牧場の「ASOMILK」を乳酸発酵させ、天然酵母として使用しており、3日間かけてゆっくり丁寧に生地を作っています。生地の上には、アーモンドクリームと相性の良い、アーモンド、カシューナッツ、チェリー、グランベリーをたっぷりのせて焼き上げてあります。

一口食べれば、ふわもち食感が味わえ、口の中は、上品な甘さとナッツの香りが最高です。

木の実の阿蘇パネトーネ
980円(税込)



道の駅 阿蘇ではたくさんのお弁当を取り扱っていますが、その中から、大人気のお弁当「2種のあか牛丼」を紹介します。

2種のあか牛丼は、「民宿あそ兵衛」が出展している大人気のお弁当です。

阿蘇のあか牛は、阿蘇の大草原でおいしい牧草だけを食べ、阿蘇の湧き水を飲み、牧草地の傾斜のきつい斜面を歩き回り、ストレスもなく伸び伸びと健康的に育ちます。

そのため、黒毛和牛に比べると脂肪分が少なく、ビタミンAやビタミンEが豊富に含まれており、ヘルシーなお肉です。さらに肌に良いコラーゲンも多く含まれています。

そのあか牛の特選カルビとロースを贅沢に使ったどんぶりで、こだわりの自家製タレに漬けこんで焼いているので、あか牛とは思えないほどの柔らかさです。

また、お肉の下にはレタスに山芋、ご飯の中にはナスがサンドしており、お肉だけでなく野菜もしっかり摂ることができます。

2種のあか牛丼
1,250円(税込)



