

あそんもん
阿蘇人が語る 地域密着スポット満載

あかうし AKAUSHI NO AKUBI あくび

2019
春号
vol.22

道の駅 阿蘇

読者プレゼント
阿蘇の特産品が
当たる!!



特集 阿蘇の花めぐり

春から初夏までの花スポットが盛りだくさん!

- 人気のいきなり団子
- パン屋特集



春号
わがまち紹介
坂梨
編

阿蘇の地域密着 情報いっぱい

詳しくは、ホームページ・インスタグラム・フェイスブックで!!

道の駅 阿蘇

検索



大観峰から見た景色



通行止
平成31年3月現在
実際の交通規制に従って
走行してください。



道の駅阿蘇からの おおよその距離・所要時間	距離	所要時間
草千里	13km	25分
大観峰	12km	30分
阿蘇神社	5km	10分
熊本IC (ミルクロード経由)	50km	1時間30分
熊本空港 (ミルクロード経由)	35km	1時間
黒川温泉 (やまなみハイウェイ経由)	33km	50分
別府 (やまなみハイウェイ経由)	95km	2時間
高千穂	60km	1時間30分

※道路状況・天候などにより変動します。

阿蘇山公園道路料金
小型二輪 200円
軽自動車 600円
普通自動車 800円



※中岳火口見学
【夏季時間】
8:30~18:00
(17:30ゲート閉門)
3/20~10/31

※火口見学は天候や風向き、ガスの状況により規制されることがあります。火口の規制情報は、阿蘇火山防災会議のHPで最新情報をご確認ください。



荻岳

阿蘇花めぐり

阿蘇の大地の芽吹きを感じる春～初夏までの花スポットのご紹介。

全スポット駐車場 **P** 有。

※全ての写真は、過去のものになります。
※開花時期はあくまでも目安です。気候により変動致しますのでご了承下さい。

詳細・最新開花情報は [こちらまで](#) →

※花シーズン期間中のみ閲覧可。



田空HP
さくらMAP
QRコード

阿蘇市役所HP
阿蘇の花々 開花状況2019
QRコード



桜

開花時期 4月上旬

阿蘇神社 (サテライト51)

阿蘇開拓神である健甞龍命を初め十二神がお祀りされています。熊本地震で楼門や拝殿が倒壊してしまいましたが、現在も多くの方が参拝する阿蘇を代表する神社です。



門前町 (サテライト50)

湧水の里、門前町商店街には「水基(水飲み場)」が点在しています。美味しい水を飲みながら食べ歩きが楽しめます!



丹波屋 岩永社長

毎年恒例のお座敷商店街が行われる予定です。是非お越し下さい。

〒869-2612 一の宮町宮地 3083-1 (道の駅阿蘇から車で約10分)

浄土寺牧公園 (サテライト77)

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。



古木さん 中川さん

桜はもちろん、坂梨88箇所の石仏も見にいらしてください。(現在整備中)



阿蘇市坂梨 (道の駅阿蘇から車で約20分)

ミヤマキリシマ・ツツジ

開花時期 5月上旬～6月上旬

※立入規制中は、入山できません。

仙酔峡

熊本地震後閉鎖されていましたが、この春4年振りに一般開放(近日)予定。約5万株のミヤマキリシマと仙酔峡から望む景色は最高!

阿蘇市一の宮町宮地 6029-1 (仙酔峡インフォメーションセンター) (道の駅阿蘇から車で約20分)



高岳 (阿蘇山上)

阿蘇五岳で一番高い高岳(1,592m)に約3万株のミヤマキリシマが咲き誇ります。(注)砂千里ルートのみアクセス可。

阿蘇山上 (道の駅阿蘇から車で約25分)



阿蘇カドリードミノオン

広い駐車場に溢れる満開の桜は圧巻です。園内も随所に桜の木があります。可愛い動物と桜のベストショットを狙ってみては?

〒869-2225 阿蘇市黒川 2163 (道の駅阿蘇から車で約5分)
0967-34-2020



阿蘇体育館通り (内牧温泉街)

内牧温泉街の一角にある桜並木。周辺にある商店街では、スイーツやお食事が楽しめます。

阿蘇市内牧 267 (道の駅阿蘇から車で約10分)



チューリップ

開花時期 4月上旬～5月上旬

国造神社

手野名水会 山部今朝範さん

10年ほど前からチューリップを植えて整備しています。今年も色とりどりのチューリップをお楽しみください。

阿蘇市一の宮町手野 (道の駅阿蘇から車で約20分)



内牧温泉街

「花いっぱい運動」で地域の皆さんが管理されています。近くにはファミリーパーク「あそ☆ビバ」もあり、親子でも楽しめます。

熊本県阿蘇市内牧 261-1 (あそビバ) (道の駅阿蘇から車で約10分)



スズラン

開花時期 5月中旬

スズラン自生地

日本最南端のスズラン自生地。他にもたくさんの野草を見ることができます。例年、5月中旬が見頃。

阿蘇市波野大字波野 3502-3 (道の駅阿蘇から車で約40分)



バラ

開花時期 5月

はな阿蘇美

西日本最大級のはな阿蘇美ローズガーデンには春と秋に750種45000株のバラが咲き誇ります。ここでしか見る事のできない珍しい種類のバラが豊富。

〒869-2307 阿蘇市小里 781 (道の駅阿蘇から車で約10分)
0967-23-6262

入場料 大人400円(高校生以上)
小・中学200円/小学生未満 無料
団体割引(20名以上)お1人様100円引

バラドーム 9:00～17:00
※バラ祭り期間中のみ OPEN (春5月1日～6月12日予定)

最新情報は [こちらまで](#) [はな阿蘇美Facebook](#)

阿蘇は春～夏、花のシーズンとなります!



阿蘇市経済部観光課 山中 涼太さん

特に阿蘇高岳の北側山麓の「仙酔峡(仙人が酔うほどに美しい!)」は、熊本地震後4年ぶりに行けるようになり、九州の火山地帯のみに群生する「ミヤマキリシマ」が渓谷を一面ピンク色に染めます。その他にも、桜並木やバラドーム、日本最南端の自生スズランもオススメです!



あじさい

開花時期 6月中旬

国造神社

手野名水会 山部 輝明さん

川の兩岸に薄紫・ピンクのあじさいが咲き誇ります。8年前に手野名水会の皆さんが植えたあじさいです。



阿蘇市一の宮町手野 (道の駅阿蘇から車で約20分)

阿蘇の春の風物詩 野焼き

阿蘇では毎年2月～4月頭に各地の草原に火をつけ、枯れ草を焼き払います。この野焼きにより、新しい草の芽立ちを助け、草刈り作業もしやすくなり、草原に多くの生き物が暮らせる環境を作っています。



米塚 野焼き前

BEFORE



米塚 野焼き後

AFTER

野焼き後の山肌は真っ黒。数週間後、草花が芽吹くまで、阿蘇の春から初夏への移ろいをお楽しみください。

米塚…高さ80mの、かつて噴火してきた阿蘇の寄生火山。阿蘇山上へ上る道沿いに見えてきます。

道の駅阿蘇 人気の和菓子 ~いきなり団子編~

道の駅阿蘇に数多く並ぶ「手作り商品」。中でも、種類が多くて迷ってしまう

“いきなり団子”、そんな貴方のために…



※いきなり団子とは…いきなり（突然）お客さんが訪ねてきても、簡単に作れてもてなせる熊本郷土菓子です。

森万十さん



和菓子の伝統的な味を求めるならコチラ！

あんこは、粒あん8・こしあん2の割合になっています。純日本の味です。



1個 ¥105 (税込)
1パック (4個入) ¥290 (税込)

野尻たみ子さん



一口食べてイキナリ！というイモに驚きたい方はコチラ！

10年以上美味しさにこだわり続ける熟練の技。水分控えめのホクホク系。粒あん。



1個 ¥130 (税込)
1パック (5個入) ¥550 (税込)

渡辺饅頭さん



甘いのがお好きな方はコチラ！

皮はモチモチ、塩気があり、芋はしっとり、あんこ（こしあん）との絶妙なバランスが味わえます。



1個 ¥110 (税込)
1袋 (5個入) ¥540 (税込)

変わり種を食べてみたい方はコチラ！

宮崎喜和子さん



お母様から引き継いだおふくろの味。プレーン（3個）に加え、きな粉・シナモン・抹茶味（各1個ずつ）が楽しめます。



1パック (6個入) ¥500 (税込)

レンジでチン！とするだけ！蒸し加減はアナタ次第！？

森物産さん



当日帰宅できない方は、冷凍商品宅配で送るのはいかが？

4個入 ¥860 (税込)

スイーツ好き集まれ! イチゴ大福食べ比べ

あなたは黒派？



大粒のイチゴを黒餡と求肥ですっばりと包み込みました。

森万十さん 5月中旬~下旬頃まで ¥190 (税込)

それとも白派？



可愛いイチゴをオシャレに白餡で包んでいます。

菓心なかむらさん 季節限定商品 ¥165 (税込)

※販売期間はイチゴの入荷状況などにより変動します。ご了承下さいませ。

今だけ!!

道の駅阿蘇 春限定メニュー



いちごミルクパフェ ¥550 (税込)

2015年より販売されている春の人気パフェ! 道の駅阿蘇で販売されている新鮮なイチゴとあの阿部牧場のミルクソフトという絶品コラボレーション。いちごの酸味と阿部牧場のミルクの素朴な甘さがベストマッチ。見て食べて楽しめるパフェです。



阿蘇青たかな丼 ¥380 (税込)

シンプルイズベスト。ご飯の上に山盛りのにった青高菜。お腹も心も満たされます。



阿蘇青たかなサンド ¥200 (税込)

意外に合うのがパンとの相性! ピリッとする新漬けに辛子マヨネーズとおかかを和えて挟むだけですが、新しい味と食感に出会えます!

これらの春限定メニューは道の駅阿蘇ソフトクリーム販売所にて販売中です。(10:00~17:00) 毎日個数限定の為なくなり次第終了となる場合がございますのでご了承ください。



道の駅阿蘇観光案内スタッフのフランク (熊本在住5年目)。大好評のフランクの目から見る阿蘇の魅力やおすすめスポット第9弾!

フランス人スタッフ・フランクからみた阿蘇のおすすめスポット! Vol.9



It's been more than five years that I live in Japan and I am always surprised to see how much trains are popular here. There are train lovers in France too, but you won't see many French families taking pictures in front of a TGV. In Japan, you can see all kind of special trains running through the country. In this new edition of Akaushi no Akubi, I will introduce you to the Aso Boy!

日本に住んで5年以上が経とうとしていますが、鉄道ファンが多いことにいつも驚かされます。フランスにも鉄道ファンは多いけど、TGV(フランス新幹線)の前で写真撮影をする家族を見る機会はさほど多くはありません。日本では様々な種類の特別列車を見ることが出来ます。今回のあかうしのあくびでは特急「あそぼーい!」の紹介をします。



The Aso Boy train runs between Aso, Oita city and Beppu in about two hours. It is as popular with Japanese tourists as it is with foreign tourists. Aso boy's mascot is Kuro-chan, a little black dog that you can see everywhere on and inside the train. You can also find his doghouse at Aso station where many tourists take a picture, as a souvenir.

「あそぼーい!」の列車は阿蘇と大分や別府間を約2時間で走っています。日本国内外の旅行者に人気です。「あそぼーい!」のマスコットは、列車内そこら中で見られるくろちゃんという小さいキャラクター犬です。阿蘇駅には多くの旅行者に人気の写真スポット、くろちゃんの駅長室があります。



The inside of the train is not what you usually expect to see. Each car has its own atmosphere that you can enjoy during the ride. You also can enjoy 180 degrees view from the front car and the rear car as well. Perfect to enjoy the beautiful landscapes of the area. There is one car where you'll find a "café" selling various products from Aso or Kuro-chan goodies.

During this time, kids can enjoy apool filled with wooden balls! (yes, inside the train!). I also appreciated the staff kindness and the fact that they can speak with you in English. They will even ask you if you want them to take a souvenir picture, which I did as you can see below.

列車内は、想定外の事ばかり。各車両で雰囲気違います。前方と後方にパノラマ席と言って180度景色が楽しめる席があります。美しい景色を堪能するには持ってこいです。阿蘇の商品とくろちゃんグッズを売るカフェの車両があります。子供達は木のボールのプールで楽しめます。(そう、列車内で!) スタッフの親切なおもてなしと英語での対応が有難かったです。下の写真のように記念写真はいかがですか?と尋ねてくれますよ。



Public transportation can be a difficult time during a travel in a foreign country, but Aso boy is a tourist destination in itself!

海外旅行中の、公共交通機関での移動は大変な事も多いけれど、「あそぼーい!」は「あそぼーい!」自体が旅の目的になりますね!

わがまち紹介

一の宮町坂梨

後藤万十店: 後藤 祐次郎



『大阪に坂なし、坂梨に坂あり』(西遊雑記より)

こんな風に昔言われた滝室坂に当店は有る。参勤交代の宿場町として、繁栄した坂梨。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。江戸期の大目行列の歴史を感じながらゆっくりと散策できる。

※「七鼻八石」という言葉を、ご存知だろうか? 外輪山を見渡すと、所々大きく突出した部分がある。それらを(七)鼻。珍しい石を(八)石という。坂梨には、そのうち1つの鼻と2つの石が昔から存在している。店舗のすぐ横にもあるのが、「疣石(いぼいし)」と言われる古くからの大石だ。上部の凹みに溜まった水を、いぼにつけると、いぼが取れる



るという不思議な石。今は、国道工事の為、分割された1つがそれである。

参勤交代の時には巨石として道の真ん中に鎮座してたであろう石。かの坂本龍馬や勝海舟も通過したと言われる豊後街道。ひよっとすると、その疣石に触れたかもしれない。いや、ど真ん中にそんな巨石が有ったならば触れたに違いないはず。

昔のロマンを感じながら、日々万十を造る。時代は流れ、変わっていくが、昔ながらの製法で変わらない味を守っていく事の難しさ。商売として始めたのはまだ30数年しか経ってないけれど、古くよりご先祖様から伝わる味。これからもあの時と同じ味を守っていかなければならない。

※七鼻八石

獅子ヶ鼻 / 尾ヶ鼻 / 古城ヶ鼻
蹴落ヶ鼻 / 遠見ヶ鼻 / 松ヶ鼻
妻子ヶ鼻

箱石 / 疣石 / 鷺の石
鼻ぐり石 / 的石
硯(すずり)石 / 鏡石 / 境石

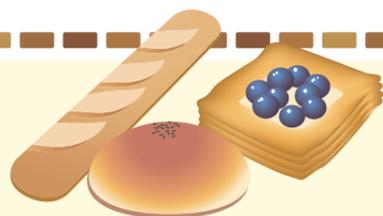


後藤万十店

阿蘇市一の宮町坂梨1523-1
0967-22-3550
9:00~17:00
(なくなり次第終了)
水曜日



パン屋特集



パン工房 豆の木



地元だけでなく、県外からもリピーターのお客様が多い豆の木。この春限定で、プレミアムバケットとバターフランスが復活!!

阿蘇産の小麦を使用し、添加物を一切使わずに作られた逸品です。あわせて期間限定販売のイチゴのパネトーネもぜひ、ご賞味ください。

※木の葉のパネトーネは通年ご用意できます

春のおすすめ

- 阿蘇プレミアムバケット ¥350 (税込)
- バターフランス (写真右) ¥200 (税込)
- イチゴのパネトーネ ¥1,080 (税込)



※貴重な阿蘇産の小麦が無くなり次第、販売終了となります。お早めに!

〒869-2225 阿蘇市黒川 1447
0967-34-0031
月・火・金・土 10:00~18:00

柑七 (カンナ)

阿蘇の牛乳・玉子・野菜・オーナーさんのご実家で造るもち米を製粉した米粉・九州産の小麦粉・生クリームを使って美味しいパンを作っている柑七さん。ちょうど1年前の春に移転オープンした店舗にはテーブルソファー席1組とカウンター2席イートインスペースがあります。できたてのベーグルサンドやケーキをコーヒーと一緒に頂いて至福のひと時を♡



おすすめ
BLTベーグルサンド ¥350 (税込)



※ベーグルサンドは甘い系も含めて10種類あります。
※柑七(カンナ)のみの販売となります。



☎ 869-2612
阿蘇市一の宮町宮地 2321-5
☎ 0967-22-8817
☎ 火・水・木・金ときどき土 10:00~売切れまで

ボン グウ

親子3人で営んでいる人気のパン屋さん。パンは全て保存料などを使用せず、昔ながらの製法にこだわり続けています。この道30年のご主人は、テレビ番組『TVチャンピオン』で3位、九州では1位の腕の持ち主。店頭には、食パンやメロンパン、フルーツケーキなど、毎日およそ80~100種類のパンが並びます。阿蘇でお店をオープンして12年。多くの方から親しまれています。



おすすめ
ひまわりのパン ¥300 (税込)



(ひまわりのパン)
生活習慣病の予防に良いとされるひまわりの種がたっぷり入ったふんわりやさしいパン。生地の優しい甘みも口の中に広がります。大人から子どもまで大人気!

☎ 869-2301 阿蘇市内牧 966 (スーパーみやはら内)
☎ 0967-32-0787
☎ 9:00~21:00
休 元旦のみ

NEW OPEN!

ごとう屋

阿蘇神社から徒歩数分の場所にある「ごとう屋」は阿蘇の名産あか牛が食べられるお店の1つです。昨年12月末にオープンしたばかりで、多くのあか牛メニューを提供しています。オススメはあか牛丼セットで、味噌汁とお漬物が付いて1620円です。肉厚のあか牛が特製のあか牛肉みそと良く合います。お好みでだし醤油ダレをかけて召し上がれ。



あか牛丼セット ¥1,620 (税込)

店舗情報

阿蘇市一の宮町宮地 3075-1
電話: 0967-22-5080
営業時間 11:00~16:00 (L.O. 15:30)
定休日: 火曜日

春の絶品!! 阿蘇新漬け高菜は超レアもの!

シャッキシャキ食感! 本とうまい! 春にしか食べられない大人の味。
大変貴重な阿蘇新漬け高菜の理由をご存知ですか?!

(貴重な理由その1) 収穫時期

新漬け高菜は、3月頃に収穫された新鮮な高菜を漬けにする。だから! この時期にしか味わえない大変貴重なお漬物なのです。



季節限定 阿蘇新漬けたかな

(貴重な理由その2) 栽培地の環境

阿蘇高菜は、雪が降るような標高450~600mの寒冷地で栽培されており、寒暖差の影響で“小ぶり”で“柔らかい”、“辛みのある”、“風味豊かな”高菜が育つと言われています。



(貴重な理由その3) 伝統・手折り



収穫方法は、茎の柔らかいところを手で確かめながら、手で1本1本折っていく「手折り」をしています。だからこそ! 阿蘇の高菜は柔らかいと言われています。

(貴重な理由その4) 無添加・無着色

「阿蘇高菜づくり」の阿蘇新漬けたかなの生産者「阿蘇おふくろ工房」では、塩と唐辛子だけで漬け込む、阿蘇に昔から伝わる伝統製法で作られており、阿蘇高菜本来の味が楽しめます。



生産者 阿蘇おふくろ工房



高菜本来の味を愛してやまない。だからこそ、昔ながらの製法を大切に。高菜を仕込んでいる村上さんに尋ねると「あたしや、添加物の使い方がわからんばい」と、笑います。

“うまみ調味料”などは一切使わない。阿蘇高菜本来の味!
「美人は化粧せんでも美人。高菜も一緒に、阿蘇の高菜が美味しかけん、調味料はいらんとデス!」

レアな絶品の阿蘇新漬け高菜のご注文は、道の駅『阿蘇』までお願い致します。皆様のご注文を心よりお待ちしております。道の駅『阿蘇』より

お申込電話: 0967-35-5088

道の駅阿蘇 ネットショップ

https://store.shopping.yahoo.co.jp/mitinoekiaso/



あかうしのあくび

たったの3問! 読者アンケートに答えると...

あの世界が認めた
阿部牧場の
ASOMILK
のむヨーグルト
小10本セットが5名様に
当たる!!



応募メ切
2019年
5月31日(金)

※当選の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。



読者アンケート QRコード

あくび アンケート 検索

発行: 道の駅阿蘇 (NPO法人ASO田園空間博物館)

〒869-2225 熊本県阿蘇市黒川 1440-1
TEL: 0967-35-5088 FAX: 0967-35-5085

とことん満喫 阿蘇サイクリング!

~参加者受付中~

道の駅阿蘇では、サイクリングで阿蘇を楽しみたい方へお得なサービスを提供中です。(参加無料)
無料駐車場の提供や市内協力店舗でのおもてなしサービスで、阿蘇サイクリングをとことん満喫! サイクリスト専用マップもあります。

詳しくは

道の駅阿蘇 とことん 検索