

The logo consists of large, bold, black and red Japanese characters. The characters 'あかうし' are in black, while 'あくび' is in red. Below these characters, the brand name 'AKAUSHI' is written in a smaller, black, sans-serif font. To the right of 'AKAUSHI', there is a red circular graphic containing a white, stylized 'A' shape. To the left of 'AKAUSHI', there is another red circular graphic containing a white, stylized 'A' shape. The background of the logo is white.

2019
夏号 道の駅 阿蘇

古墳がたくさん! いくつ分かるかな?



特集 | 阿蘇 絶景スポットめぐり

集 穴場の絶景ポイントが盛りだくさん

- ## お肉の美味しいお店 おすすめサンドイッチ&バーガー



愛
わがまち紹介
波野
編



阿蘇の地域密着情報いっぺん

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

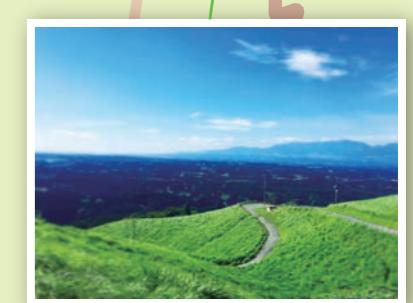
道の駅 下

10 of 10



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)	40km 1時間10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。



※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。



通行止

令和元年6月 現在
実際の交通規制に従つ
て走行してください。

世界の阿蘇：絶景＆歴史スポットめぐり

① 萩岳と中江岩戸神楽



絶景

阿蘇五岳だけでなく、北に九重連山、南東に祖母山までを一度に見晴らせる「萩岳」。山頂の展望台からは、青空と山の緑がどこまでも続く360度の大パノラマが広がっています。

また中江地区には全33座からなる「中江岩戸神楽」が伝承されています。「今年はラグビーワールドカップに合わせて、各地で公演を行う予定です。ぜひ見に来てください」と佐藤さん。なお中江神楽殿では4月から11月（10月を除く）の第一日曜日に定期公演を行っています。

中江岩戸神楽保存会会長
佐藤 義勝 さん



歴史



住所 阿蘇市波野大字中江
アクセス 道の駅阿蘇から車で約35分
駐車場 あり トイレ あり
(中江岩戸神楽定期公演)
4月～11月の第1日曜日 13時～(10月を除く)

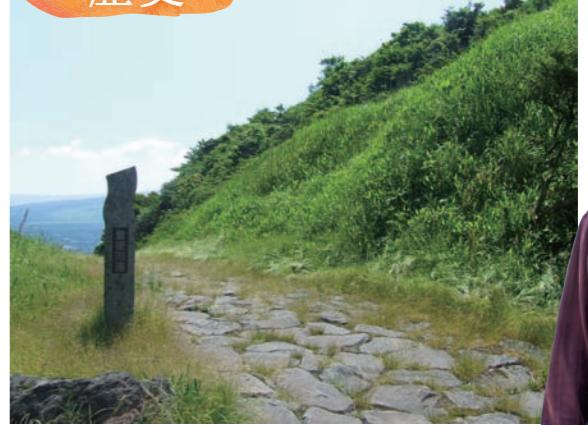
② 二重峠の石畳



絶景

加藤清正が築いた、肥後（熊本）と豊後（大分）を結ぶ豊後街道。ミルクロードから阿蘇谷へと続く「二重峠の石畳」はその豊後街道の一部で、江戸時代には細川藩の参勤交代にも使用されていました。「私も時々散歩しますが、つづら折りの道でパッと視界が開いて阿蘇五岳の姿が見える瞬間は、本当に清々しい気持ちになりますよ」と坂口さん。敷き詰められた石畳は1.6kmにも及び、途中には当時作業に従事した人が文字を彫った石や、湧き水の場所なども残っています。

歴史



車帰区長
坂口 千春 さん



③ かぶと岩展望所



絶景

北外輪山上を走るミルクロード沿いにある展望所。眼下に内牧温泉街や広大な田園風景が広がり、正面には涅槃像と呼ばれる阿蘇五岳を一望できます。7月中旬から10月下旬には、小島さんたち地域の人が手作りした「すすきの迷路」（下記写真）が登場します。「毎年、大人にも子供にも喜んでもらっています。秋には雲海が見られることがありますよ」とのこと。

すすきの迷路

西小園区長
小島 良邦 さん

すすき野原を刈り込んだ迷路。
無料で利用できます。



住所 阿蘇市西小園
アクセス 道の駅阿蘇から車で約30分
駐車場 あり トイレ あり

④ 小嵐山と中通古墳群



中通古墳群

※点在する古墳を撮影した
空撮写真です。

住所 阿蘇市一の宮町中通
アクセス 道の駅阿蘇から車で約15分
駐車場 なし
トイレ なし



※中央のこんもりした山が小嵐山です。

中通古墳群

初の発掘調査から今年で70年。
記念イベントも企画されています。

阿蘇市教育委員会学芸員
宮本 利邦 さん



京都の嵐山の風情を感じさせることから名付けられた「小嵐山」。阿蘇の雄大さとは趣を変えた和の情緒を楽しめる、美しい山容が魅力です。山頂から望むのは阿蘇五岳と目の前に10基の古墳が点在する「中通古墳群」。宮本さんも「眺めて良し、上って良しのビューポイントです。小さな山ですので散歩感覚で楽しめますよ」とオススメしてくれました。

『令和』にまつわる オススメスポット

⑤ 内牧菅原神社



歴史

新元号・令和の聖地として脚光を浴びた太宰府。その太宰府の梅に縁のある場所が内牧菅原神社です。境内には、太宰府天満宮の飛梅から枝分けした梅の木があります。

住所 阿蘇市内牧416
アクセス 道の駅阿蘇から車で約10分
駐車場 あり トイレ あり

道の駅阿蘇
この夏オススメの

～Sund! & Burger! Selection～

サンド&バーガーセレクション

ベーコン&クリームチーズ



(パン工房豆の木)
¥440(税込)

パン工房豆の木のふわふわパンに、厚切りベーコンを挟んだベーコンサンドと、ミルクの風味豊かなクリームチーズを挟んだクリームチーズサンドの2種詰め合わせ。新鮮なレタスとトマトもたっぷり。

阿蘇チーズバーガー（緑の資産）¥450～(税込)



あか牛100%のパテを、熊本県産小麦粉使用のパンズでサンドした阿蘇自慢のご当地グルメ。シンプルな阿蘇バーガー(550円)、チーズたっぷり阿蘇チーズバーガー(600円)、少し小ぶりな阿蘇ファミリーチーズバーガー(450円)の3種類。

サンドウィッチ (たまご・チキン)

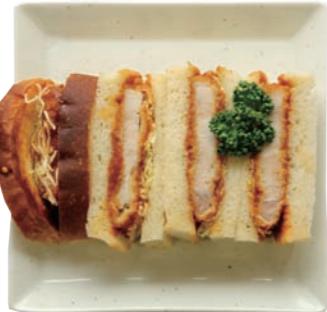
(阿蘇六月の風)
¥450(税込)



ヘルシーな鶏むね肉と野菜を挟んだチキンサンドと、とろりとした半熟卵入りのたまごサンドの詰め合わせは、あっさりとした味わい。甘辛いソースが決め手の肉厚のカツサンドは、ボリュームたっぷりで食べ応え抜群です！

カツサンド

(阿蘇六月の風)
¥500(税込)



グルメと一緒にサイダーも！

阿蘇神社の門前町にある、水基の湧水で作られたご当地サイダーは、阿蘇グルメのお供にぴったり。くまモンパッケージのサイダー、マスカット風味の螢丸サイダー、炭酸が強めの鉄馬サイダーの3種類からお好みのものをどうぞ。



サイダー
¥200(税込)
螢丸サイダー
¥300(税込)
鉄馬サイダー
¥200(税込)

阿蘇の夏に外せないもの。それは…。

真っ赤に色づいたリコピンたっぷりなトマトと、標高450～750mの高地で作られ実がギッシリと詰まった甘~いトウモロコシ。

アラス シーズンごとにチェンジするその時期にとれた新鮮なフルーツを使って手作りされた、阿蘇産100%のソースをたっぷりかけたパフェ。



冷やしトマト
1個 ¥50(税込)
(館内レジでのお会計です)



蒸しスイートコーン
1本 時価



暑い夏、
スッキリしたい方に
オススメ
ブルーベリー
ヨーグルトパフェ
¥550(税込)

この夏、忘れられない味になること間違ひなしです!! ぜひ一度、ご賞味あれ~!!

Living in Aso

—阿蘇に住む外国人がみる阿蘇とは?—

Welcome to this new edition of Akaushi no Akubi!
あかうしのあくびの最新号へようこそ!

This time, I will try to answer a question I was asked about by many Japanese visitors in Aso. Why is Aso so popular to people from abroad? The answer may seem to be obvious but if you think about it, you may realize that the main reason may not be the Nakadake crater.

I interviewed two young ladies living in Aso and there is what they have to say about Aso



Magalie(マガリ) Zaynab(ザイナブ)

このコーナーでは、阿蘇を訪れた多くの日本人観光客から寄せられた疑問にお答えします。どうして阿蘇は海外観光客にとても人気があるのでしょうか?

その答えは明らかだと思うかもしれません、その理由を考えるとそれが中岳の火口だけではないことに気付くかもしれません。私は阿蘇に住んでいる2人の若い女性にインタビューしました。そして彼女たちは阿蘇について次のような話をしてくれました。

Magalie is coming from Quebec, Canada.

"I first came to Aso city in August last year with the JET Programme Canada. This program gave me the opportunity to work as an Assistant Language Teacher (ALT) in Yamada and Ichinomiya ES and Ichinomiya JHS in Aso.

I came to Japan because I wanted to gain deeper knowledge about the Japanese culture. I was eager to discover and experience traditional festivals such as the Hanabi Taikai and Omatsuri.

Luckily, I had the chance to perform



with a group of Taiko players at the local Fire Festival at Aso Shrine in March. I really recommend this event as it is the only one of this kind in Japan!!

It was purely a coincidence that I ended up living in Aso and I am glad to be part of this community. I hope tourists from all over the world will visit Mt. Aso, Daikanbo and downtown Aso."

マガリさんはカナダのケベック州の出身です。

「私は去年8月にカナダのJETプログラムで阿蘇市に初めて来ました。このプログラムで、山田小学校や一の宮小学校、一の宮中学校で外国語指導助手(ALT)として阿蘇で働くことになりました。私は日本の文化についてもっと深い知識を得ようと日本にきました。花火大会やお祭りのような伝統的な祭りを知り、体験することに興味津々でした。

幸運にも、3月に阿蘇神社で開催された地元の火振り神事で、太鼓奏者たちと一緒にパフォーマンスする機会を得ました。このイベントは日本では他にないものなので、特にお勧めです。阿蘇に住むことになったのは本当に偶然で、この地域の一員になれ嬉しいです。私は世界中からの観光客が阿蘇山や大觀峰、阿蘇の市街地を訪れるることを願っています。」

Zaynab is from Trinidad and Tobago, a small country with less than 1 million and a half inhabitants and situated in the Caribbean.

“Aso is really pretty and the people here are very nice. The village is like one big family and people are always willing to help. It also isn't over crowded but, yet it has everything that you need.”

“Koga no Taki is my recommendation for winter time. Miyuki in Uchinomaki, is my recommendation for sweets. The big chair in Uchinomaki is a good sightseeing spot. Aso Nature Land is a good place to do extreme sports.”



ザイナブさんはカリブ海にある人口が150万人未満の小さな国、トリニダードトバゴの出身です。

「阿蘇は本当に綺麗で、みんなとても親切です。町は大家族のようなもので、みんないつでも喜んで助けてくれます。都会ではありませんが、必要なものがすべて揃っています。」

「冬は、古閑の滝がおすすめです。お菓子は内牧のMIYUKIがおすすめです。内牧の巨大な椅子は絶好の観光スポットです。阿蘇ネイチャーランドは、エクストリームスポーツをするのに最適な場所です。」

わがまち紹介

阿蘇市波野

森万十：森辰祝



朝露が青葉を濡らし、日中の暑さが落ち着いた夕暮れにはひぐらしの鳴き声が柔らかな風とともに森の中から聞こえる。阿蘇市波野の夏の風景である。当店は、森と農地に囲まれたここ阿蘇市波野四里塚に店を構える。

当地は標高が700mを超えて、夏でも冷涼な気候から北海道や本州北部を適地とする「スズラン」の自生地が身近な散策スポットとなっている。また、この気候を利用した高冷地野菜の栽培が盛んで、道の駅神楽苑の物産館には朝採れ新鮮野菜が所狭しと並べられ手ごろな価格で購入できる。

当地の春はわらび、ぜんまい、よもぎ

などが芽吹き山菜採りの人々で賑わい、また、梅雨時期から初秋にかけては、高冷地野菜で農地は一面緑色の絨毯で覆われる。野菜の収穫を終えると特産でもある蕎麦の栽培が始まり、そこは鮮やかな緑から純白の絨毯へとその風景を一変させる。

私たちは幼い頃からこの自然豊かな土地で暮らし、その風土にあった作物を育て、そして自然の中で育まれた作物を享受しながら自然とともに生きてきた。



当店も自然からの恵みと風土に合った作物を育て、それを原料として商品を製造している。春に採取したよもぎを使った「よもぎもち、よもぎのゆで団子」、わらび、ぜんまい、竹の子などの山菜を使った「山菜おこわ」、秋に収穫する地とうきびを使った「とうきび餅」などである。

当地的夏は、朝夕を中心に涼しく心地よい日々が続く。野山を散策しながら心と体をリフレッシュし、一服したいときは是非当店に足を運んではいかがであろうか。洒落たものはないが、古の時代から受け継がれてきた自然豊かな味と香りをきっと堪能できるはずである。

時代は平成から令和へと移り、元号の持つ意味を念頭に初心に返り、伝統の味をしっかりと次代へ繋いでいかねばと思う。

森万十(波野店)

阿蘇市波野小地野
1203-5
0967-24-2319
営業 9:00～
なくなり次第終了
休 不定期

森万十(阿蘇店)

阿蘇市蔵原 1120-1
0967-34-2286
営業 9:00～
なくなり次第終了
休 不定期

※波野店は製造が主で販売は阿蘇店または道の駅

あくび
ライター
おススメ

やっぱり我々は肉が好き

—お肉のおいしいお店—

こだわり育てる黒毛和牛の特上肉を堪能！

小次郎渕



女将の辻美代子さん

うモットーのもと、有機肥料を用い農薬を出来るかぎり使わず育てた美味しい野菜やお米等ほとんどが自家製。お肉は丹精込めて育てた3年肥育の黒毛和牛、甘い旨味ある肉質が美味しいですよ。

おすすめメニュー

小次郎渕のお勧め4,000円コース(2人前)

¥4,000(税込)



農場自慢の黒毛和牛肉の特上肉と地鶏を堪能出来るお得なセットです。地鶏の釜飯と味噌汁が付きます。他に追加メニューも揃い“スペアリブ”360円や“ホルモン”700円もオススメですよ。

阿蘇市黒川1303-2 0967-34-0945

営 12:00~14:00/17:30~19:00 休 水・木曜、他不定あり

よかよか亭 宮地店



店長の笹原庸幸さん(右)と
スタッフの高橋由紀さん

は熊本の郷土料理を味わう事が出来ますよ。広い店内では、くつろぎながら食事を楽しめるほか、宴会プランも充実しています。

おすすめメニュー



あか牛丼 ¥1,944(税込)

自社牧場で育てた自慢のあか牛“甲誠牛”。赤身肉の深い旨味と柔らかい肉質が特長です。この甲誠牛を甘辛いタレで味付けしたあか牛丼は是非食べておきたい一番人気のメニューです。

阿蘇市一の宮町宮地2395-1 0967-22-3330

営 11:00~21:00(オーダーストップ20:30) 休 なし

肉の旨味を噛みしめる絶品ハンバーグ！

ヒバリグリル



シェフの中山靖章さん(左)と田口一真さん

内にあるのが「ヒバリグリル」。“気持ちいい空間でお腹いっぱいに”がコンセプト。阿蘇五岳を見晴らす空間で、ソーセージはもちろん、ボリューミーなステーキやハンバーグを思う存分楽しみましょう！

おすすめメニュー



あか牛ハンバーグ(250g)

¥1,800(税込)

超粗挽きミンチ肉を用いたザクザクした食感。噛むほどに肉汁が溢れ出し、お肉の旨味をダイレクトに楽しめる店自慢のハンバーグです。ソースはトマトソースもしくはデミグラスソースからチョイス。ライスも付きます。

阿蘇市一の宮町中通り640-1(ヒバリ工房敷地内) 090-1877-4441
営 11:00~16:00/18:00~21:00(夜の部は週末のみ) 休 水曜

今! 阿蘇で話題の新商品! 阿蘇あか牛肉めしの素



作り方は、とっても簡単!
炊き立てごはんに
まぜるだけ!

みなさん、阿蘇のあか牛をご存知ですか?

阿蘇のあか牛は大草原で暮らすことで、ストレスなく健康的に育ちます。黒毛和牛に比べると脂肪分が少なく、たいへんヘルシーなお肉です。

ネット販売価格
(送料込み)

3パック ¥4,150
5パック ¥6,310



ゴロゴロ感満載

本商品は、阿蘇のあか牛肉が贅沢にもゴロゴロと入っています。醤油ベースの甘辛濃厚な味付けで、お好みで卵黄をトッピングすると、すき焼き風あか牛めしをお楽しみいただけます。

阿蘇中央高校生プロデュース

阿蘇の草原再生やあか牛の消費拡大のため、高校生が考案したあか牛料理のレシピを地元の生産者が商品化し、道の駅阿蘇で販売しています。こちらは、平成29年に地元高校生が考案した“あか牛の炊き込みご飯”を改良し、レトルト商品化したものです。



本商品は、内閣官房及び農林水産省共催ディスカバー農山漁村の宝第4回最優秀賞『道の駅阿蘇』と第5回選定『株式会社成美』のコラボで実現した商品です。



民宿 あそ兵衛

販売元の『民宿あそ兵衛』は、あか牛の焼肉をお手頃な価格で堪能することができるあか牛専門宿です。

小さなお子様連れのご家族も大歓迎! 貸切風呂もあり気兼ねなく、ゆっくりとおくつろぎ頂けます。



絶品!『阿蘇あか牛めしの素』のご注文は、道の駅『阿蘇』までお願いいたします。
皆様のご注文を心よりお待ち申し上げております。
～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/>



あか牛のあくび

アンケートに答えてプレゼントをゲット!

本場ドイツが認めた
ひばり工房の
ハム・ソーセージと
阿蘇さとう農園の
阿蘇高菜の種の
マスタード
セットが5名様に



当たる!!

あくび アンケート 検索

応募〆切
2019年
8月31日(土)

※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。
(参加無料)

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。

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。

詳しく述べ
道の駅阿蘇 とことん 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