



① 坂梨宿場通り



車で約2分→



肥後と豊後を結ぶ交通の要所として栄えた場所。参勤交代の際の休憩場所としても利用されていました。現在も当時の屋号が呼称として残るなど歴史が息づいており、天満社や石橋など往時の面影を至るところに感じることができます。伊能忠敬や坂本龍馬、勝海舟なども歩いた道を辿り、時空を超えた旅を楽しみましょう。



通りから伸びる小道まで歩いてゆっくり巡って下さい。車で通るだけでは見過ごしてしまう発見が沢山ありますよ。

住所 阿蘇市一の宮町坂梨 846 (坂梨公民館)
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



坂梨宿場会会長
赤星 永幸さん



② 馬場八幡宮



車で約10分→



本殿も新しくきれいになりました。静けさに包まれた鎮守の森で、ゆったりと流れる時間を楽しんで下さい。

住所 阿蘇市一の宮町坂梨 1379
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



馬場八幡宮宮総代長
吉田 清二さん



③ 阿蘇はなびし

ヘルシーなあか牛をカツ重で



スタッフの山本沙記さん

阿蘇神社の門前町、こんこんと清水が湧く水基通りにある郷土料理の店。地物にこだわり、阿蘇人(あそもん)が育てた野菜をふんだんに使った料理を味わえます。落ち着いた和の空間で、阿蘇ならではの味覚を堪能しましょう。

オススメメニュー

あか牛「牛カツ重」(並) 2,376円

※消費税で価格変更になる可能性があります。税別価格は 2,200 円です

あか牛ならではのヘルシーな赤身をサッと高温で揚げ、ご飯の上に敷き詰めています。外はサクサクで中はやわらかくジューシー。肉の旨みを感じられる新食感の美味しさです。



阿蘇市一の宮町 1861
0967-22-0896
営 11:00 ~ OS16:00
休 不定休



あなたはどんな秋を過ごしますか？

紅葉の秋 行楽の秋 食欲の秋 阿蘇を大満喫！ おすすめコースはこれだ！

阿蘇は雄大な自然だけでなく、そこに暮らしてきた人々が紡いだ歴史と文化を感じられる場所です。往時の面影を残す宿場町や、地域の人に守られている神社のほか、阿蘇開拓の神、健甕龍命にまつわる神話が残るスポットも数多くあります。爽やかな秋の空気を感じながら、阿蘇の歴史と神話を訪ねてみませんか？



A 阿蘇山上

往生岳・杵島岳・烏帽子岳



車で約20分→



提供：阿蘇火山博物館

阿蘇の自然、不思議を丸ごと知ることができる博物館。目から鱗の発見がいっぱいのガイドツアーに参加しましょう。

(阿蘇火山博物館)

住所 阿蘇市赤水 1930-1
営 9:00~17:00 (最終入館 16:30)
休 なし
アクセス 道の駅阿蘇から車で約 20 分
駐車場 あり トイレ あり



提供：阿蘇火山博物館



阿蘇火山博物館学芸員
豊村 克則さん



B 的石



毎年 11 月 23 日に、的石と隼鷹天満宮で例大祭が行われます。お神輿も出ますのでみなさん遊びに来てください。

住所 阿蘇市の石
アクセス 道の駅阿蘇から車で約 15 分
駐車場 あり トイレ なし



車で約15分→

様々な伝承や言い伝えが残る阿蘇の七鼻八石の 1 つ。外輪山の麓にそびえ立つ一枚岩は、遠くから見てもその巨大さが分かり、近づけば迫力に圧倒されます。健甕龍命が往生岳から矢を放つ際に的にしたという神話が残っており、岩の裏側のくぼみは矢が刺さった時にできたもので、その勢いで岩がくると裏返ったといわれています。



的石区長
山本 直樹さん



C 阿蘇乃やまぼうし

あか牛の熟成肉が自慢の古民家宿



女将の阿部かちみさん

大観峰の麓にひっそりと佇む古民家の宿。蔵を改装した離れを始め、すべての客室に内湯と露天風呂が付いた、贅を尽くした空間です。名物の囲炉裏端で楽しむあか牛の炭火焼きは、週末のみですが日帰りでも味わうことができます。

オススメメニュー

阿蘇特選あか牛炭火焼き

4,300円(税別)

炭火で焼くあか牛は、28日以上かけて熟成したもの。うま味が濃厚で肉本来の味わいを堪能できます。目の前の田んぼで作った自家製清流米や漬物など、阿蘇ならではの滋味深い料理が勢揃いします。



阿蘇市湯浦 718-1
0967-24-6707
営 12:00 ~ 14:30 (要予約)
休 月~金曜日(食事処は週末のみ営業)



行く先々で必ず目にする「レトルトカレー」

ウチのは一味違います!! なんてたって、

阿蘇のあか牛が入ってるんだから

あか牛カレー



Akaushi curry

冷凍食品



あか牛ごろごろカレー ¥500(税込)

道の駅阿蘇で大人気のお弁当、2種のあか牛丼を手掛ける「あそ兵衛」オリジナルのカレーです。あか牛を扱うお店だからこそ出来るお肉のゴロゴロさ♡
食べて感動!! 納得のいく味です。

※保冷剤 90 円・保冷バッグ(小) 100 円(大) 150 円
レジにて販売しております。



阿蘇のあか牛カレー ¥650(税込)

程よい辛さでお子様でも食べやすく玉葱や人参などの野菜の甘みを感じられ、トマトの酸味がアクセントになっています。あか牛は柔らかく、ゴロゴロ入っており、食べ応え抜群。地元の野菜やあか牛など、阿蘇の自然の恵みを感じられる逸品です。



阿蘇あか牛カレー

¥865(税込)

高級感あふれるパッケージの中には、あか牛の塊がゴロッと入っています。
このカレーを食べるだけで、阿蘇の草原にいたような感じになれるかも…!?



あか牛カレー ¥780(税込)

ホテルで食べてこのカレーを我が家でも食べられたら…。というお客様の要望から誕生したカレーというのが納得のいく味です。
あか牛のゴロっと感といい、スパイスの効き具合といいナイスなお土産になること間違いなしの一品です。

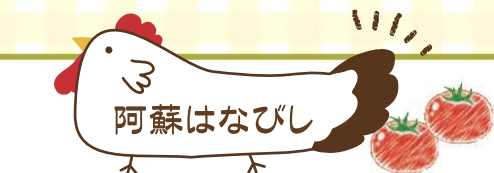


番外編



チキンカレー

Chicken curry



阿蘇とまとのチキンカレー ¥650(税込)

阿蘇産トマトをたっぷり使用したチキンカレー。トマトの風味をしっかりと感じられる上品なルーにトマトとチキンがゴロッと入っています。レトルトカレーとは思えない香りと味わいを楽しめます。くまモンのパッケージが目印。



※10月の消費税引き上げに伴い、価格が変更となる可能性があります。ご了承ください。



町古閑牧野道からの箱石峠ビュースポット

道の駅阿蘇サイクルアドバイザーのコルナゴ部長こと中尾です。これから連載で阿蘇を自転車で楽しむ魅力あるスポットを紹介していきたいと思います。

まず第一弾は国道265号を宮地・坂梨方面から箱石峠に上って、町古閑牧野道に行ったところにある箱石峠のビューポイント(グーグルマップにも表示)です。根子岳と高岳が目の前に広がり、眼下には草原を抜けるつづら折りの265号を見下せます。

道の駅阿蘇から箱石峠
ビューポイントまでのルート



ここには国道57号線の滝室坂の上から箱石峠を結ぶ町古閑牧野の中を通る牧野道のルートもあります。牧野とは阿蘇の広大な草原農地を指し、牛や馬を放牧や餌となる牧草を採取する私有地の野原のことで、その中を農家の人が農作業をするための道を牧野道といいます。多くは幅が車一台やっと通れる程度の荒れた道のため農家以外の人が通行することはまずありません。

このようなことから牧野道の多くは家畜防疫のため立入禁止のことが多い中、この道は最も阿蘇らしい体験が得られる貴重な存在とも言えます。ただし、草原の中は立入禁止でゴミなども家畜が誤食することがありますからで厳重に注意しなくてはなりません。

このようなルールを守って阿蘇でしか楽しむことができない道をサイクリングコースの中に入れて是非走ってみてください。

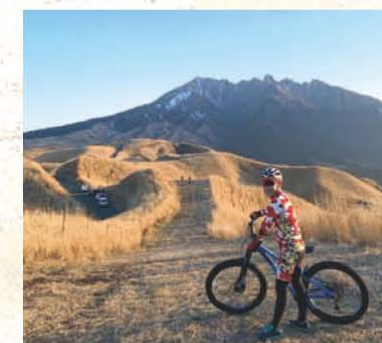
国道57号線と箱石峠を
結ぶ牧道ルート



サイクルアドバイザー

中尾 公一(なかお こういち)

前職は旅館業でロードバイク歴は12年、同時に始めたブログ「コルナゴ部長の阿蘇天空の旅」で全国の自転車乗りの方と知り合い、その経験を活かして阿蘇のサイクリングの魅力や情報を発信しています。毎月2回ほど自身のライドも行っていますので峠好きの方は是非一緒にしましょう。



町古閑牧野の中を 走ることができるツアー

専門の講習を受けたガイドにより阿蘇の草原をトレッキングやMTBを楽しむ人たちに開放し、有効活用しようと道の駅阿蘇が取り組み2018年12月から「牧野ガイドツアー」としてスタートしました。



場所は箱石峠のビューポイントから少し下ったところで標高600~900m、総面積447haのフィールドになります。参加費の一部は草原の維持管理費に充てられ、草原を楽しむことによって、年々減少する草原の再生に協力できるアクティビティになりますのでみなさんも是非参加ください。コースは初めての方でもフラットなところや緩やかダウンヒルだったら安全に楽しめますし、落車しても草原ですから怪我するリスクも少ないと思います。上級者はアップダウンのある丘陵地やダウンヒルでスピードを上げればスリル感溢れる走りができます。このように初級者と上級者が一緒に楽しめるのがこのツアーのいいところです。

参加者にはレンタルのMTBやe-bike(電動アシスト自転車)も用意してあります。自転車は楽しいスポーツですが、長く走ったり上ったりするのが苦手の方でもe-bikeは自転車の楽しいところだけを切り取って遊ぶことができます。

牧野ガイドツアーの申込みは道の駅阿蘇のサイトからできますので是非御覧ください。

草原ライドの
詳細はコチラ

牧野ガイドツアー



阿蘇の郷土料理といえば

THE 高菜めし

山賊旅路



〒阿蘇市黒川 2127 ☎ 0967-34-2011
営 11:00 ~ 16:00 休 水曜日



スタッフおすすめ



だご汁定食
¥1,250 (税抜)

「だご汁」と「高菜飯」2種の郷土料理が楽しめます。高菜飯はとても美味しいと評判で、「とんねるず」の有名なテレビ番組で紹介されたほどです。その他小鉢やホルモンも全てこだわりの味付けで高菜飯との相性も抜群です。

阿蘇で郷土料理を楽しめる、最も素晴らしい食事処の一つが山賊旅路です。お店に入ると親しみやすいスタッフが笑顔で迎えてくれます。料理を味わう前からスタッフのおもてなしと「和」に包まれた雰囲気を楽しめます。道の駅阿蘇から国道57号線を車で約3分と利便性もグッド。

ひめ路



〒阿蘇市乙姫 1732-1 ☎ 0967-32-4252
営 11:00 ~ 19:30 (LO 19:00)
休 火曜日 (祝日等で変更有)



スタッフおすすめ



高菜めし定食 (高菜めし、だご汁、小鉢)
¥1,150 (税抜)

高菜めしを食べるなら、高菜めし定食がオススメ。郷土料理のだご汁がついてきます。だご汁は昆布で丁寧に汁を取り、「だご」(だんご)は生地を一日寝かします。大鍋で一度に調理するのではなく、こちらのお店では2~3人前を小鍋で注文が入ってから、調理します。

高菜は自家製の古高菜漬けなどを使用。程よい塩気と酸味が絶品です。これを醤油やみりんなど創業以来の味付けを守り、油で炒めます。注文が入ると、提供する直前に炊きあがったご飯に少量を混ぜ合わせお出しします。その他のメニューではあか牛重が一番人気です。お肉はあか牛の三角バラにこだわり調理しています。

あそ路



〒阿蘇市石 1476-1 ☎ 0967-35-0924
営 11:00 ~ 15:00 (ラストオーダー)
休 月曜日 (祝祭日の場合は翌日休み)

スタッフおすすめ



たかなめし定食 ¥1,200 (税抜)
(たかなめし・だご汁・おから・ホルモン煮込み)
たかなめしは「大」「小」にチェンジでき、ホルモンが苦手な方は店内に用意されたお好きなおでん2本とチェンジ可能。

自家製の樽で漬けこんだ阿蘇高菜を使用して、元祖たかなめしを作っています。新しいことを追求するのではなく、昔からの味を守っているお店です。

店です。たかなめしもだご汁も、注文を受けてから作ります。作り置きをしない!というのがこの店のスタイルです。

通な食べ方! 定食についてる汁物は、(だご汁・ぶた汁・ご汁・みそ汁)の中から選べます。

阿蘇ならではのだご汁とご汁、両方食べたい方はシェアしてみても??

※10月の消費税引き上げに伴い、価格が変更となる可能性があります。ご了承ください。



今! 阿蘇で話題の新商品!

阿蘇ローズバスギフト

~70歳で始めた地域おこし~



阿蘇市在住の小笠原徹朗さんは、大の動植物愛好家。平成29年に長年従事してきた社長業を引退した後は、奥様と共に第2の人生を謳歌されていました。そんなある日、「食べられるバラ」がテレビで紹介されていたのを見かけたそうです。その時! 「食べられるバラを私も作ってみたい!」と想い立ち、70歳にしてバラの猛勉強を始められました。北は北海道から南は鹿児島県までいくつものバラ園を飛び回り、バラ農園の主人からバラ栽培を教わったそうです。そして、200種以上のバラを食べまくり、その中から20数種を選定して自身の農園で農薬や化学肥料を使わず栽培をスタートされました。

翌年、たくさんのバラを咲かせることに成功。そのバラをもとに道の駅阿蘇と共同開発したのが、「阿蘇ローズバスギフト」(バラ風呂セット)です。お風呂に浮かべ入浴することで、バラの優雅な香りが楽しめ、至福のバスタイムを過ごせるという何とも贅沢な商品です。また、同時に内牧温泉街にある2軒の旅館と共同でバラ風呂とバラ料理を楽しめるプランも作られました。

阿蘇は温泉が豊富な地域。「バラとお風呂をテーマに地域活性化へ貢献したい!」との想いで、今日も一生懸命バラ栽培に取り組んでおられます。

バラ温泉
宿泊プランは
コチラまで!



(湯の宿入船) (親和苑)
☎ 0967-32-0781 ☎ 0967-32-0330

【期間】2019年07月14日(日)~2019年10月31日(木)



ご自宅で楽しみたい方は!
道の駅「阿蘇」ネットショップへどうぞ!
「阿蘇ローズバスギフト」
ネット価格/4,930円(送料込み)

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

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

応募メ切

2019年
11月30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。



読者アンケート
QRコード

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

阿蘇ポタ2019

~参加者募集中~

阿蘇市内にあるサービス提供スポット、観光スポットを気軽に巡ってサイクリングが楽しめるイベントです。「道の駅阿蘇公式LINEアカウント」にスポットの写真を投稿するとポイントがゲットできます。獲得ポイント上位者には素敵なプレゼントを贈呈。サイクリスト専用無料駐車場も利用可能。

詳しくは

阿蘇ポタ2019

検索