

読者プレゼント
阿蘇の
特産品が
当たる!!

おひるのあひま

2023春
vol.34

阿蘇中央高校とのコラボ「アニマルウェルフェア商品」
ついに完成！！

道の駅阿蘇周辺のおススメ散策コース

ご当地限定！ソフトクリームのご紹介

サイクリングで訪ねる阿蘇神社門前町商店街



コルナゴ部長の
サイクリング



道の駅阿蘇からおおよその		距離	所要時間
草千里		13km	25分
大観峰		12km	30分
熊本IC (熊本IC7号線)		36km	60分
熊本空港 (熊本空港線)		32km	50分
熊本駅		50km	100分
黒川温泉 (阿蘇山ドライブウェイ・熊本)		33km	50分
別府 (やまなみドライブウェイ・熊本)		95km	120分
鹿千穂		60km	90分



- 温泉
寺
神社
水源
キャンプ場

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。火口の規制情報や見学可能時間は、阿蘇火山防災会議のHPでご確認ください。



© Eiichiro Oda/Shueisha



おすすめスポット
はGoogle mapsでも
ご確認頂けます。

いよいよ 発売へ！ “うまかあ豚ラー”

とん

道の駅阿蘇 × 阿蘇中央高校コラボ商品

道の駅阿蘇と阿蘇中央高校が取り組む商品開発の第一弾がいよいよ販売となります。
今回はその背景やいきさつ、そして新商品の魅力をお伝えします。

ストレスフリーで飼育し、
安心安全な豚肉加工品を



より美味しく楽しむために
うまかあ豚ラーアイデアレシピ

さて、完成した「うまかあ豚ラー」は辛さのパンチが利いた味に。炊き立てご飯や冷奴に乗せるのもお勧めですが、生徒さんたちにアイデアレシピを募集。テーマは「簡単で、手軽にできて美味しい」。その一部をご紹介します。

阿蘇中央高校農業食品科畜産専攻は授業の一環として豚の飼育を行っています。その飼育方法はストレスの少ない飼育環境で育てる「アニマルウェルフェア（AW）」を実践。のびのびと健康な家畜動物を育てることで、食肉の質と安全性を向上させるのが目的です。道の駅阿蘇は昨年春から同専攻の生徒さんたちとコラボし、AW飼育豚を使った新たなオリジナル商品の開発を進めてきました。

生徒さんたちは商品開発の基礎を学ぶと同時に、AW豚と地域の特産物を組み合わせた商品を考えました。道の駅からも「売り手」「買い手」の視点を交えてアドバイス。意見交換もしながら商品を絞り込み、最終選考に残った「うまかあ豚ラー」と「うまかたかなミンチ」の試作試食会を2回実施しました。1回目の試食の感想を基に道の駅側が味などを改良し、さらに2回目の試食会でも味の調整について意見を出し合いました。

2回目の試食会では「うまかあ豚ラー」は油の量を控え、辛さは強めるという方向に。そしてこの商品を第一号にし、道の駅がメーカーと相談しながら最終調整を進めていきました。さらに、商品をより魅力的に見せるための容器選びやラベルデザインも生徒さんたちと話し合い、阿蘇中央高校AW飼育豚の商品が誕生したのです。

冷凍ピザにトッピング



とにかく簡単！冷凍ピザをオーブンなどで温めて、その上に適量に乗せるだけ。辛味がタバスコ代わりになります。辛さを少し抑えるなら冷凍ピザと一緒に温めましょう。

豚ラー玉子焼き



卵2個分にうまかあ豚ラーを小さじ2杯加えて玉子焼きに。意外にも辛さが弱まって辛いのが苦手という人でも美味しく食べられます。もちろんお弁当の1品にも。

豚ラー中華スープ



スープものにするなら市販の中華スープの素で簡単に作れます。中華スープの素大さじ1に対し、豚ラーは小さじ1杯山盛り程度。お好みの野菜や溶き卵を加えて煮ます。

糸こんにゃく炒め



これは絶品です！糸こんにゃくとうまかあ豚ラー大さじ1をごま油、酒、みりんなどで炒めて味つけするだけ。夕食の総菜やお酒の肴にもなり、冷めても美味しいのでお弁当にも。

そのまま食べても美味しい！調味料としても万能です！！まずは道の駅阿蘇で「うまかあ豚ラー」をぜひ買い求めください。

阿蘇に来たら食べてほしい ソフトクリーム をご紹介♪

阿蘇山上茶店



火山灰ソフト

火山灰味？ちょっと勇気がいるけど、ぜひ挑戦してみてください！灰色のソフトクリームを渡されたら、その香りでなるほど納得。擦りたての黒ゴマが香ばしいソフト、目の前の噴煙を見ながら食べれば阿蘇に来た感が爆上がり。抹茶味の草千里ソフトとの食べ比べもおすすめ♪

450円

道の駅 阿蘇



阿部牧場

ミルクソフトクリーム

今や ASO MILK といえば「美味しい牛乳」という合言葉のように広く知られています。その ASO MILK で作られるソフトクリームだから間違いなく美味しさ♡阿蘇に来たら絶対食べてほしい！！

400円

道の駅 阿蘇



竹原牧場

ミルクソフトクリーム

濃い味のソフトクリームが食べたい方におススメ！！食べた瞬間、濃厚さに「目」が一際大きく開く美味しさ★美味しい味に、身体は正直に伝えてくれます♡

400円

道の駅なみの 神楽苑



そば茶ソフト

20年以上の歴史をもつ看板メニュー♪「阿蘇波野といえど？美味しい蕎麦！」をカタチにし、そば茶をつぶした粉を混ぜ合わせたソフトクリームです。そばを混ぜる配合は、スタッフの皆さんが何度も試食をして決められました。そばの香ばしさがたまらない絶品です。小サイズはお子さま連れにも大人気です！

大 380円 小 280円

豪華賞品プレゼント！

応募×切

2023年5月31日(水)

今回の商品は、森万十さんの
いきなりだんご10個入りです。

5名様に当たる！！

※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。
※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

道の駅 阿蘇 検索

道の駅 阿蘇

SNS

毎日更新中！！



阿蘇の観光に役立つ季節の情報や、イベント、道路状況、また道の駅阿蘇の商品情報など、最新のニュースを毎日お届けしています。



『道の駅阿蘇 スタート春の散策コース』

西巖殿寺奥之院



昔は若い男女が阿蘇中岳の火口で夫婦の契りを交わしたことから、恋人の聖地にも選ばれている西巖殿寺奥之院。噴火や台風などで被害を受けましたが、2022年秋に再建！力強い噴煙のパワーを間近に感じながら、恋愛に限らず「五縁」の成就を願うことができます。

住所：阿蘇市黒川字阿蘇山1809

奈良時代に最栄読師が開祖し、以来阿蘇山の山岳信仰の中心を担ってきた天台宗のお寺。かつて90近い寺や庵があり古坊中として栄えた中岳火口近くに現在も奥之院を構えます。戦乱の災禍に遭い、一時消失した古坊中を麓に復活させたのは、熊本城初代城主の加藤清正公。その麓坊中も明治の寺領返還で多くのお寺が廃寺となりましたが、人々の思いを受けて存続してきた西巖殿寺とその周辺は当時の様子をうかがい知る貴重な場所になっています。行者通りと書かれた石畳の道を進み正門をくぐれば、本堂があった境内へと続く階段は苔むして、年月を感じる背の高い杉木立から差し込む光はいつも神秘的。旧境内へと上れば見晴らしもよく、静かにたたずむ石仏たちが並び、平和でゆったりとした時間が流れています。4月13日は阿蘇山観音祭りの日。修験者の火渡りや湯立など迫力の荒行を間近で見ませんか。

住所：阿蘇市阿蘇町坊中1114



阿蘇山西巖殿寺



2.4 km
9 min



草千里

13 km
25 min



米塚

JR 阿蘇駅



道の駅 阿蘇

100 m
2 min



カルキフーズ

1936年から続くお肉屋さん。地元の方にも愛されるお惣菜は、食べ歩きにもぴったり。歩きながらも食べやすい「鳥なんこつ揚げ団子」は5個で200円とお手頃価格。電話で予約もできます。店長のブッチャーK、こと軽木さんにお散歩コースのことを聞いてみていいですね。

お惣菜：11時～14時
定休日：日曜不定休
TEL：0967-34-0130
住所：阿蘇市黒川1095

0.5 km
7 min

年の神水源



450 m
6 min



浜神社



阿蘇カドリー・ドミニオン

60種類400頭羽の動物に迎えられ、見るだけでなく触れ合うこともできる施設。まずは入り口にある

巨大なクマと一緒にハイポーズ。クマさんや小動物がいるエリアには、おやつも用意されているのでお気に入りの動物におやつをあげてみては？（あたえてはいけない動物もいます。注意書きをご確認下さい）春先はかわいい赤ちゃんクマを抱っこすることが出来るチャンスです。テレビでも有名な「みやざわ劇場」や「カドリーホール」で開催されるショーの時間をチェックして、園内をじっくり散策してみてください。かわいいペット（犬・猫のみ）も一緒に散策できます。ドッグランがあるのも嬉しいポイント！

住所：阿蘇市黒川2163
TEL：0967-34-2020
営業時間：9:30-17:00（土・日・祝日 9:30-17:30）

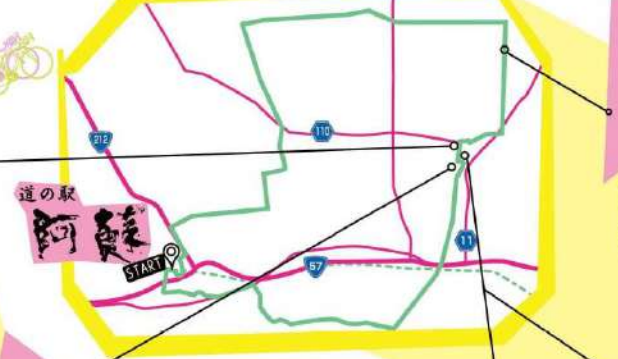
詳しくは [カドリー](#) 検索



COLNAGO 部長の阿蘇サイクリング

サイクリングで訪ねる阿蘇神社門前町商店街

私がよく立ち寄るのは「お菓子工房 たのや」で一口サイズのシュークリームとウィンナーコーヒーが定番です。季節限定品の桃が丸ごと入った「桃子」は絶品、いちご大福は外国人のサイクリストに大好評でした。お隣の「阿蘇とり宮」は、注文があってから揚げの馬ロッケが有名で少し待ち時間はありますがサイクリングの補給食に最適です。



門前町を出て阿蘇市役所の駐車場から国造神社方面にまっすぐ続く道が「幸せの一本道」と呼ばれる3.4kmの直線です。国造神社と阿蘇神社を結ぶかのような道になり、その先の根子岳と高岳の間を通る日ノ尾峠を越えると高森になります。日ノ尾峠は阿蘇と南1郷（南阿蘇）を結ぶ道として古来から重要な役割を果たし、南郷方面の人々は阿蘇神社詣でや宮地の郡役所へとこの峠を往来していたのでこの道も阿蘇谷と南郷谷を結ぶ古道のように思えてきます。

阿蘇の春は3月頃に行われる野焼きから始まります。真っ黒な阿蘇五岳や外輪山が草の芽吹きと共に緑色の草原に移り変わり、阿蘇谷の田んぼの緑色と相まって阿蘇カルデラの春となります。自転車に乗ってこのような景色を眺めながら阿蘇神社に行くと、参道の門前町商店街までピンクに染まった桜の絶景が楽しめます。写真は同じコースを2019年4月に案内したインドネシアのサイクリストのみなさんですが大感激でした。



門前町商店街
食事処や雑貨屋、カフェ、甘味処などが軒を連ね、湧水（自噴水）が豊富で「水基」（みづき）と呼んでまちづくりに活用しています。日曜・祝日は歩行者天国になり、平日でも歩行者が多いので、自転車から降りて散策することをおすすめします。サイクルラックはとり宮駐車場、トイレは丹波屋の奥と阿蘇神社にあります。



必ずと言っていいほど立ち寄るのは「イタリア食堂ラ・ルーチェ」。店頭で販売されている炭酸水の自家製レモネードはお勧めの水分補給です。すっきりとした甘さはカラダに沁みて、飲み終わったら中に入っている甘いレモンを疲労回復にいただきます。残った氷はボトルに補給すれば冷たい水になりますよ！



参加者募集中!!

全国のサイクリストへの様々なサービスをご用意しています!

とことん満喫 阿蘇サイクリング!

専用更衣室 (予約制)

ソフトクリーム割引券 (9:30~17:00)

温泉割引券 (第1・3月曜休み)

無料駐車場 (予約制)

ASO THE STORY

『むかしながらの味を追求した味を求めて』

今回ご紹介するのは道の駅阿蘇で販売するとすぐに売切れになる、森万十をご紹介します。

1987年に波野で開業、国道57号線沿い店舗(阿蘇店)は2008年開業今年で15年目を迎えます。波野店でお母様が一人でお店を切り盛りしていました。冠婚葬祭をはじめ、まんじゅうを提供する文化が根強い阿蘇の地域柄もあり、近所のお客様はもちろん熊本県や大分県からも来店され好評を頂いていました。

阿蘇店の店主である息子さんは宮崎県の県職員勤務でしたが、GW・お盆などの繁忙期に仕事が休みと言う事も有り、度々お店の手伝いをしていました。最初は、作り方がまったく分からなかったが、自分で作ったものをお客様から「美味しかったよ」との声に少しずつやりがいと『おもしろみ』を感じ、家族の反対を押し切り、一大決心で母の元で修行をはじめ、現在のお店(阿蘇店)を開業しました。



森万十さんの商品の特長は、開業当時からあんこが甘さ控えめで評判となり、いきなり団子は老若男女に好まれる味となっています。「母の味を受け継ぎ多くのお客様にご愛顧頂き、少しずつリピーターが増えていきます。」と店主さんが語って下さいました。むかしながらの味の中に、あんなことにもこだわりの詰まった「いきなり団子」。今では道の駅阿蘇のネットショップでご購入頂けることになり、全国の皆さまに多数のご注文を頂いております。ぜひご賞味ください。



あんこは、つぶあんをベースにしながら、こしあんの工程も一部含んだ独自の製法で練り上げています



24時間ネットで注文できます!!

ネット注文方法

道の駅阿蘇ネットショップで「いきなり団子」を検索!

商品ページより「カートに入れる」をクリック!!



お客様情報等を入力し、次にお届け先情報を入力して入力の間違いない事を確認の上「ご注文を確定する」をクリックしてください

完了

道の駅阿蘇 ネットショップ

基本情報 住所：阿蘇市蔵原 1120-1 電話：0967-34-2286 営業時間：9:00～品物がなくなり次第終了(不定休)