

阿蘇の素晴らしさを、阿蘇の人々に知つてもらう、阿蘇の人々のための情報紙。



aso·lulu

【アソルル】

lulu(ルル)=素晴らしい魅力という意味。

ASO大陸
since 2012
vol.15

冬号
2015

FREE



ASO GeoPARK



阿蘇で温まるつ。

特集
「世界ジオパークが新たな一步！」
（ユネスコの正式事業化）

MEGURU MEGURU
阿蘇の宝
「温泉＝ONSEN＝」

aso colu m
「アートを使った情報発信」

食と暮らし
「心もカラダも温まるASO」

冬の阿蘇情報



世界ジオパークが新たな一歩! ~ユネスコの正式事業化~

ジオ(地球)に関するさまざまな自然遺産(地層・岩石・地形・火山・断層など)や文化・生態系を含む自然豊かな「公園」を認定している世界ジオパークネットワーク(GGN)。阿蘇では2009年からジオパーク活動が始まり、地域の人々に支えられ2014年に世界ジオパークに認定され、1年が経ちました。そして今年、2015年11月に、これまで世界ジオパークネットワークの支援を続けてきたユネスコの正式事業化が決りました。

世界ジオパークの新たな一歩として、これから益々、世界におけるジオパークの可能性が広がります。

2000年ごろからはじまった、大地を守り伝え、そこでの暮らしを考えるジオパークの活動。今までは、地域の人々の草の根活動を世界ジオパークネットワークという組織が推進しており、ユネスコは支援を行うという立場でした。しかし阿蘇を含めた世界中の熱心な取り組みが広がっていくにつれ、今では加盟地域が33カ国120地域(※2015年9月時点)となり、国際社会でも認知度が上がり話題を呼び始めました。

そこで2015年11月に国際連合の専門機関である「ユネスコ(国連教育科学文化機関)」は、ジオパークの活動を正式事業化することを決めました。正式事業化による具体的な発表はこれからですが、ユネスコというビッグネームがジオパークを実施することで国際社会において大きな発展が期待されることから、大きなチャンスとして捉え今後、阿蘇も「阿蘇ユネスコグローバルジオパーク」として、熱心な地域の人々の活動をさらに国内外に発信していくたいと思います。



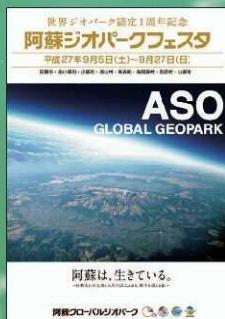
ユネスコが正式事業化すると?!

- 今まで以上に「ジオパーク」を通して阿蘇を知る人が増える!
- 世界ジオパークの価値が高まる!
- 地域の活動が国や世界に注目されやすくなる!
- etc.



祝・1周年 阿蘇ジオパークフェスタ盛大に!

昨年の世界ジオパーク加盟認定を受けて1年を迎えて、みなさまの活動に感謝の意を表すとともに、もっと地域のことを知っていただく取り組みとして、「世界ジオパーク認定1周年記念阿蘇ジオパークフェスタ」を2015年9月5日～9月27日まで開催しました。



火山の歴史を学ぶツアーや展示、大自然での体験学習やトレッキングなど、阿蘇の各地域で、各団体が得意とする分野を活かしたプログラムは、阿蘇の大地の素晴らしさや地元の温かさに身近に触れられ、参加者からも「定期的に開催してほしい。春夏秋冬の四季で企画し、阿蘇の魅力を広めてほしい。」など喜びの声をいただきました。



「南阿蘇阿蘇火山の歴史を学ぶジオツアー」の様子



「押戸石の丘3周年＆世界ジオパーク1周年記念祭」の様子



またフェスタ最終日には、「阿蘇ジオパークフェスタ感謝祭」を阿蘇市で開催。九州ジオパーク関係者やジオブランドの出展、環境省の「ススキのふくろうづくり」や阿蘇青少年交流の家の「ジュニアジオ探検」、阿蘇青年会議所による「あそGeoすけつち大会」などが開催され、多くの来場者で賑わいました。



「阿蘇のススキを使って『フクロト』をつくろう!」の様子



「ジュニアジオ探検」の様子



「あそGeoすけつち大会」の様子



九州ジオ集合



レストコーナー



ゆるキャラ集合



おおいた豊後大野ジオパーク



阿蘇中央高校

Report

阿蘇中岳の最近の状況



中岳規制情報

2015年9月14日にマグマ水蒸気噴火を起こした阿蘇中岳。小規模な火碎流も発生し、その速度は時速40~60km/hとも言われています。(阿蘇火山博物館調べ)。このため気象庁により、阿蘇中岳の噴火警戒レベルは2から3に上げられ、2015年11月現在も継続します。また2015年10月23日の明け方にも3回の小規模な噴火が発生し、11月2日付けの気象庁の発表では「阿蘇山では、活発な火山活動が続いている。当分の間は9月14日と同程度の噴火が発生する可能性がある。」とされており、引き続き活動に注意が必要です。山を見上げると、時に穏やかに思えるその姿も、地下では火山による微動が続いている。まだ安心できる状況とは言えません。阿蘇の観光の象徴ともいえる火山の活動が一刻も早く鎮静化し、穏やかで美しい火口を覗れることを願いつつ、安心して訪れてもらうためにも、正確な情報発信を各機関や一人一人が伝えていくことも、阿蘇に住む私たちにとって大切な使命ではないでしょうか。



Q 今どの火山活動はどこから見れるの?

A 噴火警戒レベル3となった今でも、阿蘇山上の草千里からは阿蘇の火山活動を見る事ができます。(2015年11月現在)。今だ、杵島岳や烏帽子岳などの阿蘇五岳への登山は禁止されてしまいますが、草千里は、阿蘇中岳から立ち入り規制外の約2km以上離れており、比較的安全に火口の様子が見られます。



Event

阿蘇ジオパーク ブランドキャンペーン

シールを
集めて
豪華賞品が
当たる!



期間:2015年11月1日~2016年1月31日

阿蘇の特産品には、大地と関わる様々な物語や人々の思い、歴史があります。阿蘇の地で育らしていくための保存食や、食べることで草原の保全に繋がる物語、まだ車がない時代に代々続いてきた土地で生活するために考案された工具、火山や大地を楽しむ気持ちを伝えるものなどなど。このようなジオパークのストーリーを伝える「ジオブランド認定品」をみなさまにもっと楽しんでいただくための阿蘇ジオパークブランドキャンペーンを11月からスタートしました。シールを集めて豪華賞品をゲットしましょう。

「阿蘇ジオパーク認定品」についてある認定証シールをハガキに貼りご応募ください。



特設サイト

Topics

ミラノ万博にて『世界農業遺産・阿蘇』を盛大にPR!



今年5~10月にイタリア・ミラノで行われた「2015年ミラノ国際博覧会」、「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに、140を超える国や国際機関が参加して開催されました。

ここに、世界農業遺産に認定された国内5地域(新潟県佐渡/石川県能登/静岡県掛川周辺/熊本県阿蘇/大分県国東半島・宇佐)が「Discover GIHHS~日本が誇る農業遺産~」をテーマとして10月16日~21日に共同で出展し、自然豊かな風土が育んだ食・食文化、地域に根差した伝統文化等の各地域の魅力を世界に発信しました。

16日の5地域共通オープニングセレモニーでは、主催者を代表して谷本石川県知事の挨拶などの後、関係者による鏡開きにより開幕を祝いました。また、来場者には5地域の特産品が記念品としてプレゼントされるなど、会場は大いに盛り上がりいました。

19日の「熊本県の日」の出展は、阿蘇の世界農業遺産を来場者に伝えるため、小野泰輔副知事によるプレゼンテーション、熊本市内のイタリアンシェフ宮本けんしんによる料理ショー、南小国町の「吉原岩戸神楽」の披露、くまモンによるパフォーマンスを

1日に3回行いました。会場に来られたお客様からは、「阿蘇の世界農業遺産のストーリーが良く伝わりました。」との声が多く聞かれました。

会場の展示スペースでは、阿蘇の日本酒やトマトジュース、阿蘇高菜などの試食販賣、熊本の伝統工芸品や農業風景画のパネル展示などを行いました。アンケート回答者にはモンバイザー(くまモンの紙帽子)を配布し、大変なにぎわいでした。

今回の料理ショーで使ったあか牛の肉は、東海大学農学部と産山村の上田尻牧野組合に育てていただき、米は阿蘇市立坂梨小学校とJA阿蘇青壯年部に栽培していた 것입니다。試食販賣で提供した特産品も、各生産者様のご協賛によるものです。さらに、農業風景画は、阿蘇の小中学生による「未来に伝えたい阿蘇の農業風景画コンテスト」のグランプリ・準グランプリ作品をパネル化しました。

そのほかにも、多くの方にミラノ万博への出展に関して御協力をいただきました。多くの方の御協力により盛大に万博出展ができましたことを、この場を借りて御礼申し上げます。(熊本県むらづくり課)



万博パビリオン内でも1番人気と言っていた日本館なんと熊本県の日は7時間30分待ち。

オープニングイベントでの鏡割り。阿蘇からは阿蘇地城世界農業遺産推進協会原山会長が参加(右端)、

河野の世界農業遺産の提唱者、宮本けんしんシェフによる料理ショー。イタリアで修業していた時に刻んだ農家や職人を守るのはレスランの役目という師の言葉

が今の自分を支えている、とイタリア語でプレゼンテーション。料理の評判も上々。

吉原岩戸神楽保存会からは10人が参加。「柴曳」「五絃」「八雲払」の3演目を見事に演じきった。最後の八雲払は夜神楽の震かな雰囲気の中、轟の大蛇を退治。



九州・阿蘇くじゅう観光圏

阿蘇くじゅう高千穂で、お得な温泉祭り!

阿蘇温泉郷 湯ごもり祭

[2015.11.1(日) ≫ 2016.2.29(月)]

冬限定イベント「阿蘇温泉郷・湯ごもり祭」。

阿蘇・竹田・高千穂の参加温泉街や参加温泉施設で、期間限定の楽しいイベントを開催!
お得な湯ごもり共通入浴券を手に、日本有数の温泉地が集まる阿蘇・竹田・高千穂へ、
温泉三昧の旅に出かけよう!

企画・阿蘇くじゅう高千穂デザイン会議
(お問い合わせ先) 公益財団法人 阿蘇地域振興デザインセンター
〒869-2612 熊本県阿蘇市一の宮町宮地2402 熊本県阿蘇総合庁舎内
TEL:0967-22-4801 FAX:0967-22-4802 <http://www.asodc.or.jp>

「湯ごもり共通入浴券」
(5枚つづり/1,500円)
期間限定で販売!
※参加温泉103施設で利用できます!

特典 1 1,500円で5回
入浴できます。

特典 2 うれしいプレゼントが当たる
Wスタンプラリー付き

「湯ごもり共通入浴券」に付いているスタンプ欄に参加温泉・宿泊施設のスタンプを集めると、豪華宿泊券が抽選で当たる「Wスタンプラリー」に参加できます。
※参加温泉施設や観光案内所などで販売しています。

参加地域

- 阿蘇市(内牧温泉)
- 南小国町(黒川温泉、小田温泉、田の原温泉、清願寺温泉)
- 小国町(杖立温泉、わいた温泉郷)
- 産山村
- 高森町
- 南阿蘇村温泉郷
- 西原村
- 高森町
- 阿蘇五岳の根子岳を間近に楽しめる絶景の温泉で阿蘇の雄大さを感じながら温泉を満喫できます。

阿蘇温泉券



aso colum

アートを使った情報発信

熊本県阿蘇地域振興局総務振興課
(アーティストイン阿蘇実行委員会事務局)

井田 章博

「海外アーティスト招へい事業in阿蘇」。

この事業は、阿蘇の世界文化遺産登録に向け、阿蘇の魅力を世界に効果的に発信する取組みのひとつとして、平成26年度から始まり、今年度が2回目の実施になります。

海外のアーティスト7名が8月下旬から11月上旬までの70日間河原に滞在し、自然、文化、暮らしなど様々な阿蘇の魅力に触れ、それらをテーマとした作品の創作や発表を通じて、世界に「阿蘇」をPRするとともに、ワークショップや芸術レクチャーを通して、地元住民や子どもたちとの交流を深めることにより、地域の文化振興に繋げようとするものです。

これまで、小国杉を材料に用いた彫刻をはじめ、阿蘇の景観にうまく融合させたランドアート、農耕用の機具に着想を得た作品、阿蘇の水々や生き物を通じて人々の暮らしを表現したアニメーションなど「阿蘇」に関連する様々な作品が完成しました。

昨年度の参加アーティストは、それぞれ帰国後に展覧会や発表会を開催し、自身のソーシャル・ネットワーク・サービスを活用する中で、「阿蘇」の情報を発信続けています。今年度の参加アーティストについても、河原に「阿蘇」の魅力を海外で発信してもらうことで、阿蘇の世界的な認知度向上に繋がっていくものと期待しています。

また、地域の文化振興については、アーティストの滞在期間中に、ワークショップでの交流や展覧会などを通じ、多くの地元住民の方々や小学生



などに文化芸術の魅力について、知っていただけだと思います。

例えば、南小国町で毎年開催される祭事会場でのワークショップでは、段ボールや両面テープなど、手に入りやすい材料を使ったアート制作を行いました。

また、阿蘇市の小学校のご協力により実施した児童を対象としたワークショップでは、制作に打ち込む子どもたちの真剣な表情やアーティストからレクチャーを受けた時の驚きの表情、作品完成時の笑顔を見ることができ、芸術に対する興味・関心が深まったのではないかを感じています。

滞在期間終盤に実施している展覧会では、県民の皆様をはじめ、多くの関係者や住民の方にご来場いただき、身近に芸術作品に触れていただくことができました。

これらの情報発信や交流事業を継続して実施し、アーティストが阿蘇地域ならではの雄大な自然や文化、そこに住む人々の暮らしからインスピレーションを得て創作活動や交流を行うことにより、阿蘇地域が、開拓・思想・文化の幹を超える人々が行き交い触れ合う地域となればと考えています。

最後になりますが、関係市町村のご担当者や世話人の方々はもとより、地域住民の皆様が一体となってアーティストの生活、作品創作など、様々な面でご支援をいただきましたことに、心から感謝申し上げます。今後も、阿蘇地域が国際色豊かな文化的地域を目指して取組んでいきます。



アンジェラ(阿蘇市)
★作品名
国造神社のナマズ 他・アニメーション



アグニエンカ(産山村)
★作品名
敬老の日(産山の方々へ添ぐ)



ケーティ(阿蘇市)
★作品名
インスタレーション「アーチ」



ガビイ(高森町)
★作品名
高森のおもちゃ



キンスリー(阿蘇市)
★作品名
農業～アートに先立つもの～



イキシム(小国町)
★作品名
大きな木の彫刻(題名無し)



バゾエウ(南小国町)
★作品名
豊のおもちゃ

阿蘇火山博物館

平成27年度秋・冬の企画展
阿蘇の神々と人々の暮らし
—農耕文化の足跡—
Of Gods and Men
~Footsteps of Aso Farmers~

期間: 平成27年11月14日(土)～平成28年3月27日(日)

場所: 阿蘇火山博物館3階企画展示室

現在の噴火口である火山「中岳」は、古くから阿蘇の人びとに畏れ敬われてきました。中岳の火口がご神体である阿蘇神社をはじめ、阿蘇地域には多くの神々が祀られています。

そして、それぞれの神社で行われる祭事には、阿蘇に住み、火山とともに暮らしてきた人々の神への願いが込められています。

今回の企画展では阿蘇の文化について取り上げ、自然と人々との共生の歴史について紹介します。

(公財)阿蘇火山博物館 HP:<http://www.asomuse.jp/>
〒869-2232 阿蘇市赤水1930-1 電話:0967-34-2111

いちご祭り

いちごのスイーツや商品を取り揃えています。
レストランやショップでいちご狩り開催!

1月限定の「1,000円バイキング」を実施!
家族やお友達と是非お越しください。

はな阿蘇美 GARDEN RESTAURANT

【営業時間】 レストラン／11：30～15：00 (LO14：30)
ショッピング／9：00～18：00

大切な方へ阿蘇からの贈り物。

お歳暮ギフト
12/22まで受付中

X'masパーティセットも数量限定販売中!

阿蘇の人気直営の人気商品詰合せにした特選なセレクトギフト。
是非ご用意くださいませ。

おもてなしの贈り物に最適な贅沢な品ばかりの
ギフトは、お歳暮でどうぞお求め下さい。

阿蘇の名物「アソミルク」
アソミルクショコラ・アソミルクミルク

ASOMO

食と

『心もカラダ』

西原村



絶品! 瓦そば 1,080円



季節の野菜が味わえる
山菜の天ぷら 600円

「地域の人や常連さんに支えられ
毎日元気に頑張れます」と
店主の緒方房子さん

瓦そばと山菜の店 四季郎贋喰

〒861-2404 阿蘇郡西原村河原2281
電) 096-279-2919
営) 11:00~18:00 (オーダーストップ17:30)
休) 月曜日、祝日営業日の翌日

瓦そばと山菜の店 四季郎贋喰 (しきろうぜく)

静かな山の中に
熱々の瓦そばを!

おいしそうな湯気を立てて運ばれてくるのは熱々の瓦にのった牛丼やかな茶そば。山口県の郷土料理「瓦そば」が味わえる。四季郎贋喰は今年で28年目を迎え、お年寄りから若者まで多くの人々が訪れます。牛肉や山菜、きのこと3種のトッピングから選べる看板料理の瓦そばは、ボリューム満点で大満足の逸品。瓦の上でしっかりと混ぜてつゆにつけて類張るとカリカリともちもちの食感!お庭の景色や川のせせらぎを楽しみながらあらぐりと会話を楽しめる古風なお食事処。明るく元気な緒方さんが、冬は暖炉に薪を焼いて出迎えてくれます。

南小国町

手打ち蕎麦処 花郷庵

新蕎麦を使って作られる
女性に人気の新メニュー



旬そば 1,460円



蕎麦職人の
佐藤岳史さん

手打ち蕎麦処 花郷庵

〒862-2401
阿蘇郡南小国町赤馬場2862-3
電) 0967-42-0193
営) 10:00~17:00
休) 水曜日(祝日の場合は営業)

産山村



おすすめは姜さんが入れるエスプレッソ!



エチオピアモカやブルーマウンテンなど
こだわりのコーヒーが揃う。
ティーアウトコーヒー(200円)

産山 よろず がまだす堂 日本一の名水で入れる こだわりコーヒー

今年、世界最大の旅行口コミサイト TripAdvisor(トリップアドバイザー)の、「口コミで選ぶ日本の湧水・名水ランキング」でヒューマーの名水に選ばれた池山湧水。その名水で入れるこだわりコーヒーが話題を呼んでいます。物流の仕事をしていた姜さんが、阿蘇に惚れこんで移り住んできた仲間と共に泡山水源の隣でOPENした「がまだす堂」。森林に囲まれたこの地であたたかいコーヒーを片手にゆっくりとした時間を過ごしてほしいと、オーナー自ら選び抜いた世界のコーヒーを用いています。やわらかくておいしい日本一の名水がコーヒーをより一層引き立てます。ここでしか味わえない一杯を。

産山 よろず がまだす堂

〒869-2704 阿蘇郡産山村田尻14-4
電) 050-3481-7672
営) 9:00~17:00(ランチもあり)
休) 不定期

ゆけむり茶屋

温泉蒸氣で蒸し上げる
魚籠蒸し料理が人気

小国町



湯けむり定食 1,400円(税込)



ゆけむり茶屋

〒865-2504
阿蘇郡小国町西里岳の湯2816
電) 0967-46-5750
営) [温泉] 10:00~21:00
[食事処] 11:00~17:30 (ラストオーダー)
休) 木曜日
入浴料: 大人: 500円、子供: 250円

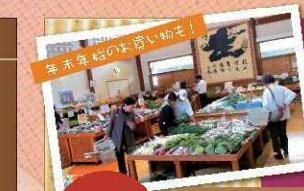
幸運を招く金箔と年越しそばの販売



幸運を招く
金箔を用意
しました。
本町そばはセツ
ト」と一緒に
焼きそばを
年越しそばを



久木野「そば道場」
〒869-1112 熊本県阿蘇郡南阿蘇村河原149-1 電話0967-67-0507 / FAX0967-67-2117



今が旬!! 西原村白樺のお芋

西原村白樺
の芋がいっしょに
楽しむよ~! 代の
野菜の芋は、何時
いつ待たないで
お芋を食すよ~!
西原村白樺
の芋がいっしょに
楽しむよ~! 代の
野菜の芋は、何時
いつ待たないで
お芋を食すよ~!

西原村白樺の里芋
甘くて美味しい西原村芋

萌の里
もえのさと

〒861-2402 熊本県阿蘇郡西原村小森2115-3
電話) 096-292-2211 FAX) 096-292-2213
営業時間 9:30 ~ 17:30
(11月~2月)
・油松(不定休)

くらし も温まるASO』

カフェ・スケアクロウ (手作りマフィン&自家焙煎珈琲)

「きのこボタージュスープと
煮込みハンバーグ」でおもてなし

南外輪山山麓の歴100年を越す古民家で原田映子さん、聖子さん親子がカフェを始めて5年。自家焙煎の珈琲と13種類の手作りマフィンが看板。あたたかい食事メニューが、数種類のきのこのうま味がぎゅっとつまった「きのこボタージュスープセット(税込650円)」と、口の中でとろけるフワッフワの「トマトベースの煮込みハンバーグセット(税込1,100円)」。母親の映子さんが遠方で生津をする子どもたちに、手作りの家庭の味を送り届けたのが料理を作ったきっかけ。聖子さんが集めた本や古董に囲まれ、優しい音楽が静かに部屋に流れます。お客さんが残した手書きノートには、料理や珈琲のおいしさと共に、「疲れた心をリフレッシュするところ」また「のんびりできる空間」として記されています。ちなみに「スクエアクロウ」とは家山のこと。

カフェ・スケアクロウ

〒869-1411
南阿蘇村河陰3966-10
電)080-5319-7892(原田)
営)金~月・祝日11:00~18:00
<http://muffincafe.exblog.jp/>
<http://cafescarecrow.web.fc2.com/>



阿蘇市

宿場茶屋 後藤萬十店

おばあちゃんから
受け継いだ味を守って

湯室坂の籠にお店を構えて20年、おばあちゃんの作る丁酒萬十からはじまり、今では町蔵で知らない人はいない名店。代々受け継ぐ萬十の種(発酵菌)で3時間発酵させて作る牛乳には、つぶあんや、阿蘇タカナ、キンピラ、切り「元祖」阿蘇タカナ萬十(1個90円)干し大根など何種の素材にこだわり、手間暇かけた手作りの具材がたっぷり。お店には手作りの野菜やお漬物も並び地元の人はもちろん遠方から多くの人がやってきます。「新しいことよりも、変わらぬ味を引き継いで大切に守っていくのが僕の使命です」と話す三代目の祐二郎さん、これぞ家族のあたたかみを感じるふるさとの味です。

宿場茶屋 後藤萬十店
〒869-2611 阿蘇市一の宮町坂梨1523-1
電)0967-22-3550
営)9:00~17:00(売り切れ次第終了)
休)水曜日



「阿蘇に足を運んで
食べに来てほしい」と
祐二郎さん

OTUKEMONO とくまる食堂

高森町



おつけものの春膳 1,080円(税込)



OTUKEMONO とくまる食堂

〒869-1601
阿蘇郡高森町大字上色見2682-1
電)0967-62-0096
営)11:00~15:00
休)火・金曜日(祝祭日は営業)

麹づくりの名人

油屋 秦俊一さん

馬見原で麹の製造業として江戸時代から代々その技術を受け継ぐ油屋。冬を前に地元の農家さんが米や麦の原料をもって秦さんのところに訪れます。14代目となる秦さんの仕事は麹菌を使ってこれを丸1ヶ月発酵させ、炊営やしやうゆ、甘酒の原料となる見事な麹を作り上げます。毎日の天候や温度に合わせ、子どものころから手伝ってきた秦さんの長年の経験と勘で麹が作られます。日本の食文化として決して絶やしてはならない麹づくり、食べる人の健康と安心を願い、思いやりを守って仕事に励んでいます」と秦さん。これから5月まで続く麹作りの意気込みを感じます。



ご夫婦で麹作りに励む秦俊一さんと
奥さんの千鶴さん



麹製造業 油屋
〒861-3901 上益城郡山都町馬見原133
電)0967-83-0150

ASO
The best address in the world

阿蘇の恵みで
ふくらごはん。

炊飯の籠にお米の上においてそのまま炊くだけ。
阿蘇黄土「リモナイト」の遠赤外線効果で
お米がふくらと美味しく炊けます。

リモナイト特膳
大地の環
daichi no wa
4,320円(税込)

お問い合わせ 熊本営業所
〒869-2235 熊本県阿蘇市芦屋289
リモナイト
www.limonite.co.jp

お問い合わせ 熊本県民共済
〒860-0033 熊本県宇城市火野町2-1 月ノ井町
TEL 096-211-2215 FAX 096-211-2217
E-mail kumamoto-kyosai.or.jp



