



素顔の**阿蘇**を探す旅。

“あ”はすべての原点、“そ”は蘇生。
阿蘇は原点に返って復活する場所。
素顔の阿蘇に触れ、
自分自身を探してみませんか。

大陸

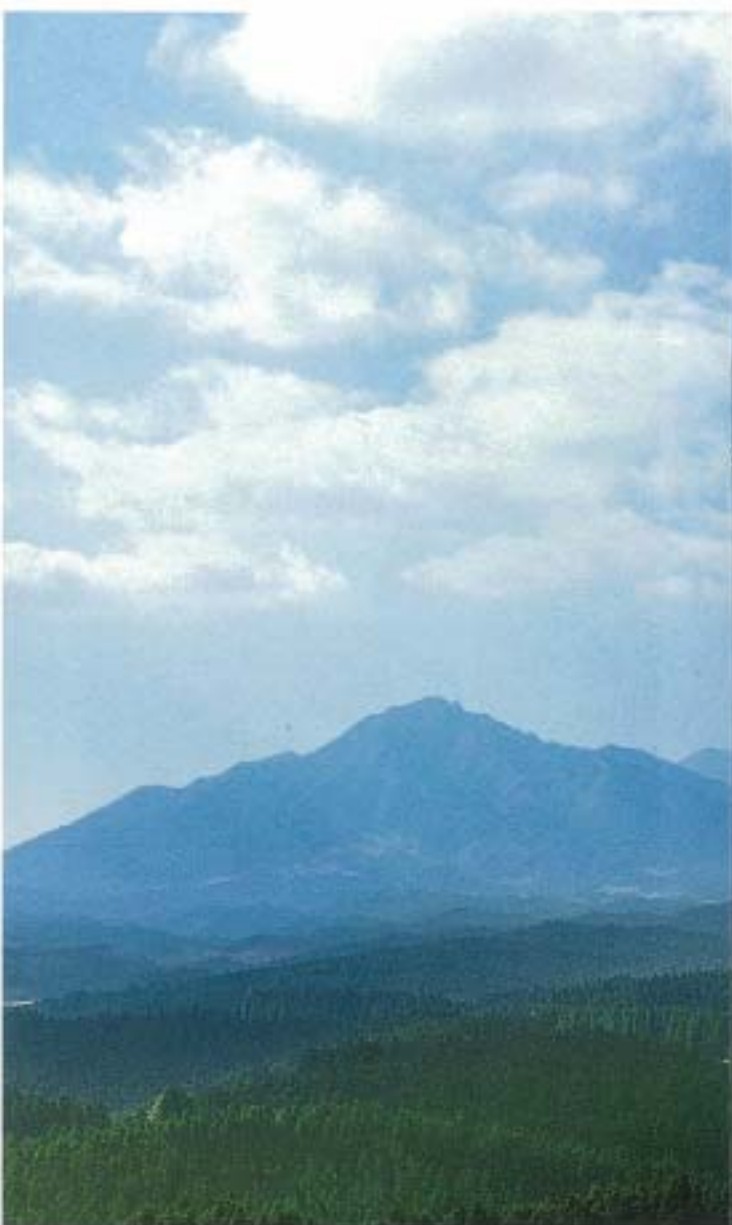
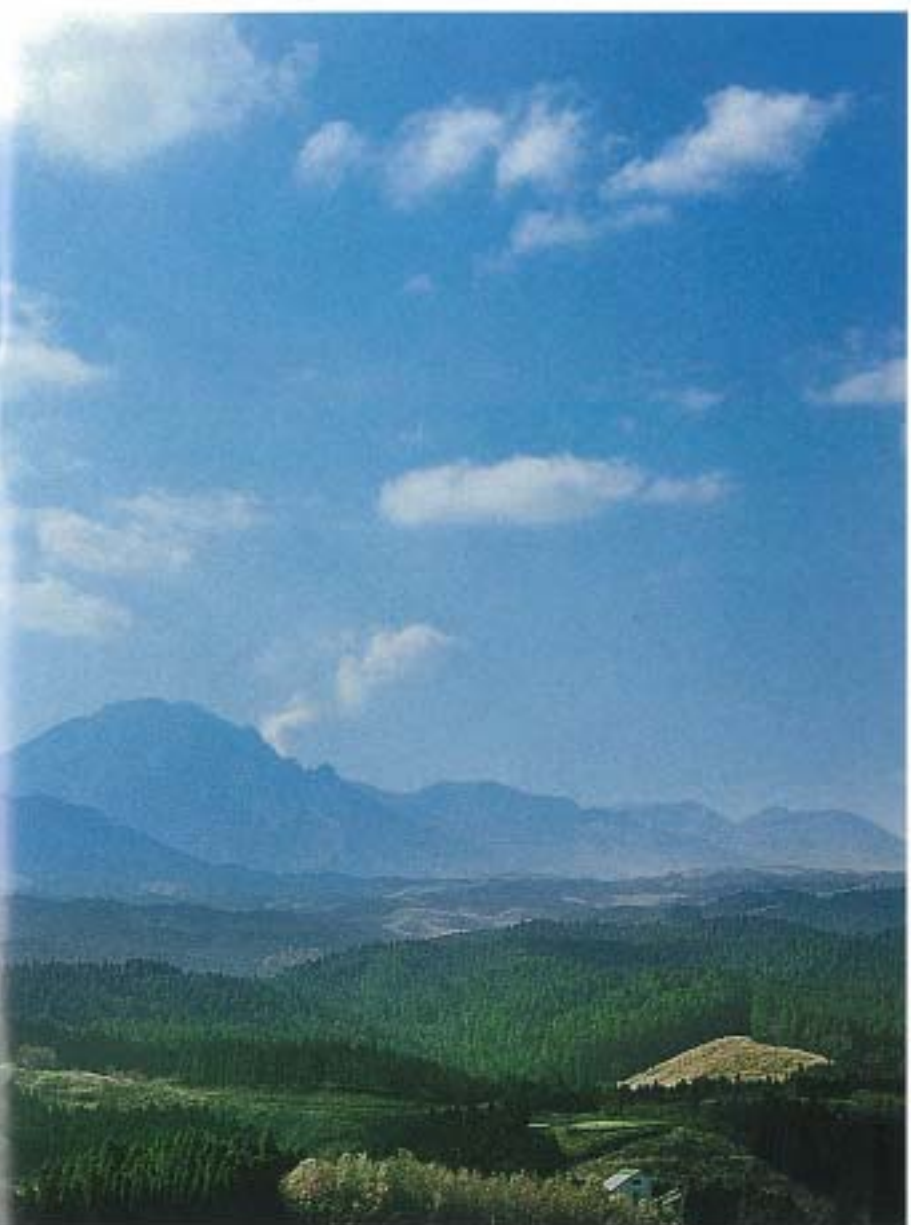
ASO Continent



自然のリズムに身をゆだねて

なみの高原やすらぎ交流館

農業や林業、伝統芸能も体験。
たとえ短い時間でも、波野に暮らす一人になってみる。



萩岳からの眺望

「田舎時間」 の過ごし方

「お昼頃到着し、近所の農家で田舎料理を作って試食、夜は満天の星空鑑賞会のあと宿泊、翌日は高原散策ツアーというのはいかがですか」阿蘇市波野にある「なみの高原やすらぎ交流館」のスタッフで、自然学校プロデューサーの望月克哉さんは、自然の中で過ごしたいと思う人たちのためにプランを立ててくれる。波野で育った野菜を使い、農家の方とおしゃべりをしながら料理して食べる。白い息を吐きながら夜空を見上げれば、夜空を埋め尽くすように星が瞬く。そして、ポカポ

小学校の校舎を改装した宿泊・研修施設である。都市と農村の交流を主な目的とし、年間を通して、子ども向けの農林業体験や波野神楽などの伝統芸能体験キャンプ、大人向けのエコツアーなどさまざまなプログラムを実施。人数が4〜5名以上揃えば、参加者の希望に合わせたプランも提供してくれる。そんなとき頼りになるのが望月さんだ。

望月さんは静岡県出身。大学で野外教育や環境教育を専門に学び、修士課程終了後、この交流館開設を知りスタッフとして応募、波野に移住したという経歴の持ち主である。「波野には農業名人、料理名人がたくさんいます。そういう人たちと都市から来る人たちの交流の手助けをして、阿蘇を好きになってもらえたらうれしいですね」。子どもにも頼りになるお兄さんだが、大人のグループで申し込んでも、盛りだくさんの楽しみを提供してくれるアウトドアの達人である。

カの日光しを浴びながら歩く高原。日常を忘れ、自然のリズムに身をゆだねる時間が流れる。ゆっくりとした「田舎時間」の過ごし方が、ここにはある。

アウトドアの達人

「なみの高原やすらぎ交流館」は、平成11年に開校した旧波野村立小池野(しゅうちの)



(上) 小学校の校舎だった場所ではキャンプもできる
(右) やすらぎ交流館専門指導員の望月克哉さん





最後にみんなで絵日記作り



ゴボウは抜くのが大変!



包丁も、大人サイズに挑戦



畑でとれたてのニンジンばかり。甘い!



農業体験を指導してくれる古林達男さん。
波野農業の若き担い手の一人

カゴいっほいになったニンジンとゴボウをもらって、次は交流館で料理体験である。メニューは「豚汁」。子どもたちはニンジンの切り方や、包丁の背を使ったゴボウの皮のむき方を学び、小さな手に大きな包丁を持って真剣そのものである。「ゴボウの香りがふわりと広がり、豚汁を煮込む頃には湯気と味噌の匂いが部屋いっぱいに充満。この日は全員お弁当も持参。みんなで食卓を囲み、愛情たっぷりのお弁当と、自分たちで収穫した野菜を使い料理した豚汁

料理にも大満足

いける。「ゴボウは色が白くて柔らかいサラサラゴボウと呼ばれるもの。簡単に引き抜けるニンジンと違い、「ゴボウは周りの土をかなり深く掘らないといけない。なかなか抜けない」「ゴボウと格闘する子どもたち。土から栄養をもらい、土に守られている「生きた」野菜を実感する瞬間である。

「生きた」野菜を実感
この日は、小学生を対象にした「日農業体験プログラム」にお邪魔させてもらい、ニンジンとゴボウ掘りで子どもたちと一緒に泥んこになってみることにした。
冬独特のグレイの寒空だが、子どもたちのカラフルな服装、元気な笑い声、笑顔が、冷えた体を温かしてくるようように湿かい。名札には、子どもも大人も自分のニックネーム

なみの高原やすらぎ交流館

- 阿蘇市波野大字小地野683-1
 - TEL.0967-23-0555 FAX.0967-23-0558
 - 宿泊:5,250円(一般・大学生・1泊2食)～
 - HP:<http://www.aso.ne.jp/yasuragi/>
 - E-mail:yasuragi@aso.ne.jp
- 他キャンプや施設利用、体験料金はお問い合わせ下さい。



に大満足だった。
「今日の子どもたちは4才から9才。年齢差があるのもいいんですよ。子どもが自分の役割をおのずと身につけることが出来ますから」。星月さんをはじめ、子どもたちを見守るスタッフのみなさんは、波野の自然と子どもたちの笑顔を映し、どこまでも優しく

大人は童心にかえって、子どもたちの仲間に入れてもらうのだ。
「甘いー」。交流館から歩いて5分のある畑で子どもたちがかぶりつくのは、土から掘り出したばかりの鮮やかなオレンジ色のニンジン。「みんなえらいかね。俺は生では食いきらんと」と苦笑いするのは、この美しいニンジンを育てた古林達男さんだ。この畑は無農薬で、水でさっと泥を落とすだけでかぶり

女将さんたちの「里」に会いに行こう

産山民宿村

女性パワーはみんなを元気にする。
民宿を切り盛りする、太陽のような女将さんたち。



（右）山の女将、井ゆいさん
（左上）山の館「あか牛焼肉定食」一人前2,800円（税別2人前）
（左中）部屋の縁側からは、すがすがしい阿蘇の冬景色。カラフルなパンデンをがわしい
（左下）山の館の露天風呂



民宿山の里

産山民宿村にある民宿「山の里」は、牛舎を改装した食事処が人気の宿だ。阿蘇のあか牛を使った焼肉やステーキが名物。「牛もうちで育てるとよ。肉の量は多めだけれど、あつとりとるけん（入り）といけるはず」と話すのは女将の井ゆいさん。焼肉定食には、色とりどりの自家製漬物も付くから「飯すすむ。そして、手作りのおはぎ。臭みがなく、たっぷり食べても胃がもたれないあか牛だから、女性でも定食をたいてくれる」ことができる。

宿泊棟は、築1900年の家。部屋には大きな縁側があり、外にはとくかな景色が広がる。温泉を楽しんだあと、冬景色を眺めながら、こたつでほっと

ひたしてきたい。

「Jのまま」の辺りが変わることなく、暖かでのんびりできる、居心地のいい宿でいられたらいいなと思います。」くるくると立ち働く女将さんの笑顔に会いに、遠方からやってくるお客さんも少なくない。

奥阿蘇の宿やまなみ

「奥阿蘇の宿やまなみ」も、自家製漬物がバイキング式で楽しめることで有名だ。「産山村特産のチンゲン菜の漬物なんか珍しいですよ。チンゲン菜は寒に打たせると風味がでるけんですよ」と言うのは女将の森本節子さん。宿を始めた頃の漬物は8種類。町が遠いので、何を出してお客さんに喜んでもらうか考えた節



やまなみ女将、森本節子さん

子さんは、おばあちゃん味の噌蔵から漬物を出してみた。これが好評で、今日の漬物バイキングに至ったそうである。宿の温泉は、3つの家族湯に、広々とした「四季の湯」、かほちや「おたけ」の「湯のぼり」がほちや湯がある。お風呂に行く通路にはいろいろ庵。赤々と燃える炭火が暖かい。「昔はハイヒールを履いて〇してたんですよ。それが

今は、女将をやって野菜やお米を作って漬物をつけて。忙しいけど、楽しかですよ」と笑う女将さん。産山民宿村は、食事や温泉に加えて、太陽のよりに明るい女将さんたちが、訪れる客を元気にしてくれる。

奥阿蘇の宿やまなみ

■阿蘇郡産山村田尻254-3
■TEL:0967-25-2414 FAX:0967-25-2839
■宿泊:8,500円～(1泊2食)
■HP:<http://www.aso-yamanami.com>

民宿山の里

■阿蘇郡産山村田尻202
■TEL:0967-25-2253 FAX:0967-25-2019
■宿泊:8,000円～(1泊2食)

（右上）写真の料理「佃伊裏コース」は、醤油料金に525円追加で楽しめる
（右下）やまなみの露天風呂
（左）やまなみのお風呂前には暖かい囲炉裏



阿蘇の火まつり.....阿蘇に春がやって来た!

今年もようやく阿蘇に春が訪れます。3月4日(土)の「日本の火文字焼き」や、花火など炎の響から始まる「阿蘇の火まつり」は、春の味を誇る4月中旬までいろいろなイベントが目白押し。自然と一体になって、神々とともに阿蘇の春を祝いませんか。

「第18回新酒とふるさとの味まつり」

- ※寒造り新酒、高森特産品販売など
- 期日/3月12日(日)AM12:00~PM3:00
- 場所/高森町 高森駅前公園広場
- 料金/入場無料 新酒拵300円(3杯まで)

「火掘り神事」

- 期日/3月20日(月)PM6:00~8:00
- 場所/阿蘇市 阿蘇神社参道及び隣接地
- 料金/観覧、参加無料

「神楽とそば手打ち体験交流」

- 期日/3月21日(祝)AM10:00~PM2:00
- 場所/阿蘇市波野 道の駅波野(神楽苑)
- 料金/入場無料 そば打ち体験1人500円

「モーモーグルメフェア」

- 期日/3月25日(土)AM10:00~PM3:00
- 場所/産山村 うぶやま牧場
- 料金/入場無料

※ほか、「山ノ神まつり」(西原村 3月21日(祝))、
「第9回南阿蘇桜さくら植木まつり」
(南阿蘇村 3月下旬~4月上旬)
「南阿蘇村ウォーキング」(4月上旬予定)など。

- お問い合わせ/阿蘇の火まつり実行委員会事務局
- TEL:0967-24-5117



Tomaっとベリーな街「イチゴと美肌」

.....温泉とイチゴでツルツル美肌!

内牧商店街、今年の春の「Tomaっとベリー」のテーマは「イチゴ」。お菓子やお酒、カフェメニューなどに七変化して皆さまをお待ちしています。ビタミンCが豊富なイチゴと温泉で、美肌に潤きをかけましょう。

- 期日/2月1日(水)~3月31日(金)
- 場所/内牧商店街
- お問い合わせ/Tomaっとベリーな街実行委員会事務局(ギャラリーGEN)
- TEL:0967-32-5933