

No. 20

Oct. 2007

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



まったり、のんびり
阿蘇大陸



「あその
みなみの
みなみあそ
くらしめぐり」

開催

10月1日～11月18日

“ふるさと”は今もここに

秋になったら南阿蘇村に帰ろう。

山々が色づき、田園が黄金色に染まる頃、

案内人とともに歩き、村の暮らしに触れる

南阿蘇村オリジナルの旅イベントが開幕する。

段々畑のあぜ道を行く

祖父母の家に着くなり、挨拶もそこそこに外に繰り出した。小魚や沢蟹、トンボを捕まえるための網をひつかみ従兄弟たちと駆け出すと、麦藁帽子を持った母が追いかけてきた。呆れるほど遊びまわったあとは、縁側に座布団をひいてみんなで昼寝した。

残暑厳しい“下界”を離れ、早々と秋の気配漂う南阿蘇村を歩いていたら、そんな子ども時代が鮮やかに蘇った。ここは南阿蘇村栃木（とちのき）地区。もう少し日が経てば、見事な秋の彩をまとう北

向山（きたむきやま）原生林を右手に望みながら、案内人に導かれて段々畑のあぜ道を歩く。大きな道路から離れ、耳を澄まして車音はほとんど聞こえない。こんな風景はこの国から消えたと思っていた。けれど、私たちはすべて失ったわけではなかったのだ。南阿蘇村に、私たちの「ふるさと」は残っていた。

“さろく”醍醐味

この懐かしい景色を案内人とともに散策できるのは、今年10月から約1カ月半の間開催される「あその みな



左／古庄哲雄さん(中央)ら地元の方々が、手づくりのお漬物と座禅豆で歓迎してくれた。栃木天満宮境内で、昔話に花が咲く。 右／案内人の高月一喜(こうづき・いっき)さん。菅原道真公をまつる栃木天満宮の鳥居周辺には、イベント期間中、たくさんの案山子が並ぶ予定。



みの みなみあそ くらしめぐり」である。南阿蘇村の人や風景、伝統を体感する「触るる(＝触れる)」、案内人とともに村を歩く「さろく(＝歩く)」、そして、食を堪能する「食ぶる(＝食べる)」を3つの柱とし、訪れる人が日本人のふるさと南阿蘇村を骨の髄まで味わえる、村オ리지ナルの「旅企画」だ。

まず、「さろく」のコースは8種類。10月13日以降の毎週土・日に開催される。老舗の温泉宿周辺や鮎返りの滝などを歩く栃木地区ほか、西南戦争にも登場する古い町並みや棚田を歩くコース、湧水群や銘木大桜周辺を歩くコースなどバラエティに富んだ内容が設定されている。南

阿蘇村を案内人とともに「さろく」醍醐味は、何と言っても地元の人と触れ合うことだ。道行く人が話しかけてくれる。実る稲穂を守る、地元の人、手づくりの案山子が笑いかけてくる。訪れた農家の軒先で、お手製の漬物とお茶がふるまわれる。神社の境内で、お年寄りの昔話に耳を傾ける。

栃木コースで北向山のふもとにある「鮎返りの滝」を見ていたら、お年寄りが話しかけてきてくれた。「昔はね、雨が降らん時は滝つぼ近くまで降りて行って雨乞いばしよったとよ」。険しい岩肌に囲まれた豪快な滝が、なるほど、天を揺るがす力を宿しているように神秘的に見える。



小山旅館近くから見える鮎返りの滝。落差は40m あるが、水圧に耐え切れず岩肌が落ち、以前より落差は小さくなったという。



上／小山旅館の露天風呂からは、鮎返りの滝を望むことができる。源泉の温度は39.1度とちょうどよい。下／小山旅館の触るる、1階ロビーには明治の文人たちゆかりの品々が展示されている。



立野で触るるに参加している池田佐恵子さんの工房「池田さんちのかずら」。「感謝の気持ちを込めてひとつひとつ作っています」
 展覧時間 10:00～17:00 TEL 0967-68-0070

「触るる」「食ぶる」「楽しむ」

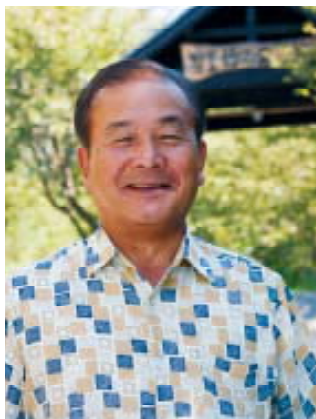
続いて、南阿蘇村に受け継がれる文化・習慣や生活の知恵に「触るる」ポイントは約40カ所。10時から16時までの間、自宅や店舗、旅館などを解放し、訪れる人が、各所に代々伝わる文人の足跡や骨董品、地元の人を取り組む民芸細工、油絵、陶芸、ステンドグラスやパッチワークなどのアートを観覧できる。

この「触るる」ポイントの中には、「さろく」コースの中で立ち寄る場所もある。栃木コースの最後を締めくくる小山旅館は、開湯300年の源泉を持つ老舗だ。

「もともとこの辺りは大名家の御狩場で、動物が傷を癒していたことから発見された温泉だと言われています」と語るのは、小山旅館の小山修三さん。明治時代に創業した小山旅館にはヘレン・ケラーも宿泊、中国革命から逃げていた孫文を1カ月ほどかくまったこともあるとい

う。「鮎返りの滝」を望むロビーには、明治の文人たちゆかりの品々が展示されている。

散策を続けていて、空腹を感じたら「食ぶる」の定番。村内の旅館やレストランで店ごとのオリジナルの「あか牛丼」を1280円の均一料金で食べることができる（本誌6ページに店舗掲載）。「南阿蘇村のよさは、豊かな自然と田園風景。夏の緑、秋の黄金色、冬の白。この景色に、日ごろの疲れが癒されますよ。そしてこの風景の中で食べるあか牛は、いくらでも食べられるヘルシーさが自慢。かめばかむほど、味わいが増しますよ」。オリジナルあか牛丼を提供する旅館「竹の倉山荘」の後藤守幸社長は村とあか牛の魅力をこう語る。



「一度行ったら終わりではなく、何度も来たい風景が南阿蘇村にはあります。ぜひ、お越しください」と後藤守幸社長。

思い出の姿を残す

そんな地元民との触れ合いを経て、案内人の一人であり、南阿蘇村で「阿蘇たにびと博物館」を営む梶原宏之さんが言った。「南阿蘇の風景は、人があってこそなんです」。自然と人が共存することで作られてきた日本の原風景は、人がいなくなれば荒れてしまいます。「忘れ去られたようなこの土地で、僕たちがたくましく生きていること。その暮らしを知ってもらい、この風景を守って生き

る人々を応援してもらいたいです」

同じく案内人の一人で、南阿蘇村で酒屋を営む井手一誠さんも言う。「小さい頃から育ってきたこの土地への思い入れは強い。これを次の世代に残していく役割もあります」。この土地には、一声かければみんなが協力してくれるというつながりが残っている。「そんな地元の力に、外から訪れる人が刺激を与えてくれます。そうやって双方の力をエネルギーにすることが大事だと思うんで

す」。風景はもちろん、地元の歴史や文化を失わないためには、「思い出の姿」を残すことだ」と井手さん。その思い出とは、地元の人だけのものではない。ふるさとを無くしつつある、日本人すべてに共通する思い出ではなからうか。

南阿蘇村は、懐かしい”思い出”そのままの姿で私たちを迎えてくれる。「この風景が永遠でありますように」。村の暮らしを巡れば、誰もがそう願うだろう。



案内人の梶原宏之さん(左)と井手一誠さん。梶原さん営む「阿蘇たにびと博物館」では、普段から南阿蘇の散策ツアーを受け付けている。井手さん営む酒店では、南阿蘇の無農薬酒米を使ったオリジナル日本酒を製造・販売。



今回行われるイベントのパンフレットには、「さろく」「触る」「食ぶる」の楽しみ、そばやスイーツの店一覧などが掲載されている。

下田コース 立ち寄り情報

～写真に見る阿蘇の魅力～

「さろく」の下田コースで立ち寄る「阿蘇アースライブラリー」は、阿蘇を代表する写真家、長野良市氏の作品ギャラリーだ。長野氏がファインダー越しに切り取る阿蘇の風景はひたすらに優しく、時に激しくダイナミック。ギャラリーで、写真に見る阿蘇の魅力を堪能しよう。また、阿蘇の魅力を一枚の布にした「阿蘇写絵(うつしえ) FUROSHIKI」も購入できる。エコロジーなバッグとして、また、タペストリーやテーブルクロスにもいい。



布は大(4200円)・中(2800円)・小(1500円)の3種類。

「あその　みなみの　みなみあそ　くらしめぐり」

地元案内人とともに「さろく」コースは下記の通り。



コース名	開催日	テーマ	魅力	集合・ゴール
栃木コース	10月13日(土)・11月10日(土)	阿蘇登山の玄関口、幻の温泉郷	原生林や滝を見ながら歩く老舗温泉宿周辺。	長陽大橋駐車場
吉田コース	10月14日(日)	屋号の残る旧宿場町	西南戦争で官軍が陣を張った吉田新町の町並み。	明神池名水公園
長野コース	10月20日(土)・10月27日(土)	棚田に垂玉川の注ぐ神楽の里	見事な棚田と歴史ある地獄温泉や垂玉温泉周辺。	神楽殿
中松コース	10月21日(日)・11月3日(土)	湧水美しい大桜の里	湧水群と銘木「一心行の大桜」周辺。	池の川水源
下田コース	10月28日(日)・11月4日(日)	山は夜峰、川は白川の田園地帯	駅舎にある温泉や神話にちなむ神社など。	阿蘇下田城ふれあい温泉駅
久石コース	11月11日(日)	井手流れる稲作遺跡の里	稲作と畜産で栄えた、古い石畳道の残る地区。	四季の森温泉
河陰コース	11月17日(土)	キツネ横切る民話の里	キツネやワクド(蛙)、サルなどの民話が残る風景。	木の香湯温泉
両併コース	11月18日(日)	棚田の美しい山あいの集落	湧水の湧く棚田が山の上まで連なる美しい集落。	両併小学校

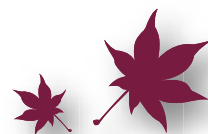
※時間はすべて 10 時～12 時。スケジュールは変更になる場合がありますので、事前にお問い合わせください。

参加料：各コース 800 円 ガイド料、保険料、スイーツのお土産券、指定温泉施設入浴券付き
※小学生以下は無料(お土産券、温泉入浴券は付いていません)。

申し込み：開催 2 日前までに南阿蘇村商工会へ電話か FAX(土日休)

TEL : 0967-62-9435 FAX : 0967-62-9462

※定員(20名)になり次第締切



南阿蘇村で あか牛を 食べる！

「あその みなみの
みなみあそ くらしめぐり」期間中は、「食ぶる」もお楽しみの一つ。旅館やレストランが提供するオリジナルあか牛丼を、この機会にぜひ！

南阿蘇村産のニンニクたっぷり

長陽パークゴルフ場内レストラン ウッツの「スタミナステーキ丼」。ほかほかのご飯の上に、ドンッステーキがのっている。南阿蘇村はニンニクの産地。ステーキの上には、地元産の無農薬ニンニクがたっぷり。夏の疲れも吹き飛びそう。ゴルフで汗を流したあとにスタミナをつけよう。



長陽パークゴルフ場内レストラン ウッツ
TEL：0967-67-2001（ペンション あかね雲）
●営業時間：11 時～15 時 ●定休日：第 2 火曜日

ゴージャスな牛丼で大満足

山口旅館の「あか牛丼（あかぎゅうどん）」。あか牛の肉を使ったぜいたく、かつヘルシーな「牛丼」である。ボリューム満点だが、あっさりとした味付け。付け合せは時期によって変わるが、すべて地元産を使用。※要予約



垂玉温泉山口旅館 TEL：0967-67-0006
●営業時間：11 時 30 分～12 時 30 分 ●定休日：なし

あか牛専門店自慢の味

あそ望の郷くぎのに隣接する、その名も「あか牛の館」が提供する「あそ望（あそぼうどん）」。あか牛の精肉を販売するプロが吟味したカルビは、しょう油ダレで甘辛く味付け。ご飯は八分づきの水車米を使用しています



あか牛の館 TEL：0967-67-0848
●営業時間：11 時～17 時/18 時～21 時 ●定休日：第 2 水曜日
※あか牛丼は昼のみ。夜は前日までに要予約。

※上記の 7 店でそれぞれオリジナルのあか牛丼が味わえる。これらのオリジナル丼は、「あその みなみの みなみあそ くらしめぐり」期間中、**すべて1260円。**

大根おろしでさっぱりと

竹の倉山荘の「あその みなみの あか牛丼」。南阿蘇産の新米を使ったご飯の上に、同じく南阿蘇村産の野菜がたっぷり。あっさりしたあか牛の焼肉に、ニンニクの風味が利いた大根おろしがよく合う。脂身が少ないので子どもから年配者までペロリといける。



白水温泉 竹の倉山荘 TEL：0967-67-2980
●営業時間：11 時～21 時 ●定休日：不定休

ちらし寿司感覚の新テイスト

しゃぶしゃぶが自慢の旅館朝陽（ちょうよう）ならではの「牛ちらし丼」。あか牛のもも肉をすき焼き風に炊き込み、高菜漬けと一緒に食べるちらし寿司感覚の新しい丼だ。甘辛いあか牛の味と高菜漬けの塩味のバランスが絶品。季節の果物と茶碗蒸しが付く。



旅館朝陽 TEL：0967-67-0333
●営業時間：11 時～20 時 ●定休日：火曜日（旅館は無休）

おしゃれな洋風どんぶり

すき焼き風に煮込んだあか牛の肉が、ご飯の上にたっぷりのった「草原ランチあか牛丼」。お肉と高原野菜の相性も抜群です。真っ白い洋皿を使ったおしゃれなテイストは、デートにもぴったり。おしゃれでヘルシーな味を楽しんで。



コート・ダジュール（阿蘇ファームランド前）
TEL：0967-67-4121
●営業時間：11 時～18 時 ●定休日：木・金曜日

厳選されたカルビを使用

選りすぐりのあか牛カルビ肉を使用した「あか牛カルビ丼」は、ボリューム満点ながら、さっぱりとした味わいが特徴。炊き立てのご飯の上には、お肉とともに新鮮な野菜もたっぷり。バランスのとれた一品です。



阿蘇白水温泉瑠璃 レストランくらら
TEL：0967-62-9344
●営業時間：11 時～15 時 ●定休日：第 4 水曜日（原則として）

南阿蘇村 そば巡り

うどん家 あそ

ドライブ途中、本格そばに舌鼓



国道沿いにあり、ドライブ途中の休憩にもぴったり。そばの実の中央部分を使った色白のそばと、色の濃い田舎そばの二色盛りが看板メニュー。

- 営業時間：正午～20:00
- 定休日：不定休
- TEL：0967-68-0078

そば処 ほおずき

水自慢の旧・白水村が育むそば



地元産のそばを自家製粉している。多くの水源がある南阿蘇村の白水に位置し、その地下水を使った手打ちそばの喉越しと香りは絶品。

- 営業時間：11:30～17:00
- 定休日：水曜日
- TEL：0967-62-8140

手打ちそば 日出や

ゆったりくつろげる隠れ家風

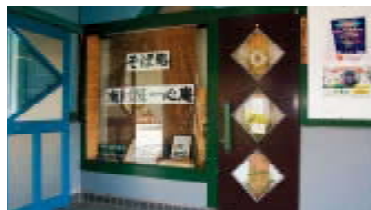


雑木林に囲まれた隠れ家風の造りにくつろげる。国産そばを石臼で自家製粉し、阿蘇の伏流水を使って手打ちされたコシのあるそばが人気だ。

- 営業時間：11:00～17:00
- 定休日：木曜日、第4金曜日
- TEL：0967-62-8108

南阿蘇 一心庵

週末のみの貴重な味を駅舎で



南阿蘇鉄道の中松駅駅舎で、土・日・祝のみ営業。阿蘇産そばをその日の分だけ石臼挽き。十割そばと二八そばを盛った“比べ盛り”が好評だ。

- 営業時間：11:00～15:00
(土・日・祝日のみ営業)
- TEL：0967-62-9800

純手打ちそば 久木野庵

使うすべての素材にこだわり



由緒ある宿のような、重厚な雰囲気。漂う古民家で食べるそば。丹念に石臼挽きにされた国産そばを、旧・久木野村の清らかな水で手打ちする。

- 営業時間：11:30～16:00頃
- 定休日：火曜日(水曜日は不定休)
- TEL：0967-67-0373

久木野 そば道場

地元、久木野そばを堪能



阿蘇南外輪山のふもと、なだらかな傾斜のある水はけの良い土地で育つ香り豊かな久木野産そばを使用。そば打ち体験もできる(要予約)。

- 営業時間：9:00～17:00
- 定休日：第1水曜日
- TEL：0967-67-0507

蕎麦や漱石

そばの味をとことん追求



毎日石臼挽きした国産そばを、すべて生粉打ちにした十割そば。そば本来の味を追求したメニューは、「もり」と「かけ」のみ。

- 営業時間：11:30～16:00(売切次第終了)
- 定休日：火・水曜日(祭日の場合営業)
- TEL：0967-67-0504

明神そば

名水「誕生水」で打つそば



熊本県の名水百選にも選ばれた明神池名水公園に隣接するそば処。公園内に湧く名水「誕生水」で打った二八そばは、香りもコシも抜群。

- 営業時間：11:00～16:00
- 定休日：火曜日
- TEL：0967-62-8208

菜の花畑

自家栽培の手打ちそば



自家栽培で収穫したそばの実と、地下100mからくみ上げる地下水を使用。午前中なら、窓越しにそばを打つ職人の姿を見ることができる。

- 営業時間：10:00～16:00
- 定休日：不定
- TEL：0967-67-2524

