知る！

阿蘇ジオパークをより深く知ることができるジオツーリズムに参加してみよう!!

ジオパークの魅力をもっと深く知りたいなら、阿蘇ジオパークガイド協会主催の「ジオツーリズム」がおすすめ。5つのモデルコース・半日のトレッキング・1サイト（スポット）の見学など、時間に合わせて様々なルート設定が可能です。各ツアーには、専門的な知識を学び、認定を受けた案内人「ジオガイド」が同行。ここでは、阿蘇市を中心としたモデルコースを紹介します。楽しみながら阿蘇の自然をより深く学ぼう。

【ツアーに関するお問い合わせ】
阿蘇ジオパーク推進協議会
阿蘇ジオパークガイド協会事務局
阿蘇市赤水1930-1 阿蘇火山博物館1階
TEL0967-34-2089 / FAX0967-34-2090
http://www.aso-geopark.jp/
e-mail:info@aso-geopark.jp

Aコース ※他のコースも選べます。

地球の息吹を感じる中岳火口

本コースは、噴火活動の歴史を感じさせる特殊な景観とさまざまな地形・地質を観察できるコースです。
コース順路（所要時間:4～5時間程度）

START
JR阿蘇駅
道の駅阿蘇

15分

1 国の名勝及び天然記念物 米塚

その昔、阿蘇の神様、健磐龍命が収穫した米を積み上げて作ったという言い伝えから「米塚」と呼ぶようになったと言われている。実は3000年前の比較的若い火山。米塚の近くにある「上米塚」では、ガイドの案内で火山をつくる石をみることができる。

10分

2 国の名勝及び天然記念物 草千里ヶ浜

ヘレンケラーも訪れ感動したと言われているほど美しい草原の草千里ヶ浜。実は約3万年前の火口跡。大昔の火口の縁に立つとその先に、今も噴煙をあげる雄大な中岳を眺めることができる。道中はガイドによる阿蘇の野草の説明も。

5分

3 中岳火口

中岳は今も活動中の活火山。穏やかなときは、火口まで近づくことができる。ガイドからは、湯だまりと呼ばれる火口内のお湯の秘密や仕組みを聞くことができる。

徒歩5分

4 砂千里ヶ浜

噴煙をあげる中岳火口の南東部に位置する古い火口跡。一面を黒い砂に覆われており、草千里ヶ浜の鮮やかな緑とは対照的な荒涼とした風景が見どころの1つ。遊歩道が整備されており、実際に黒い砂に触れてみることもできる。

40分

5 内牧温泉

外輪山や阿蘇五岳からの地下水がブレンドされて温泉となる内牧。宿や町湯ごとに異なる多種多様な源泉が魅力です。火山の恵みのひとつでもある温泉に、ゆったりつかってリフレッシュしよう。

楽しむ！

まだまだあるぞ！阿蘇の草原を楽しむアクティビティプログラム

阿蘇は草原の維持と持続的な農業・農法が世界に認められ、2013年「世界農業遺産」に認定されています。熊本のそして、世界の宝である壮大な「阿蘇の草原」を感じられるアクティビティを思う存分楽しもう。

牧野ガイドツアー
（草原ライドMTB）
TEL0967-35-5088

牧野ガイドが、絶景を横目にマウンテンバイクでしか味わえない刺激的な世界を皆様にご案内。フィールドを確保しているので一日遊びつくせます。

料 プランによって異なります。
定 最少遂行人数 2人、最大遂行人数 8人
開 10:00～15:30
問 道の駅阿蘇（ASO田園空間博物館）

たべコギ
（グルメサイクリング）
TEL0967-32-0928

阿蘇市の魅力ある飲食店を自転車で巡る新しいツアーです。7枚綴りの専用チケット（つまみ食いチケット）とルートマップを使い、飲食店の美味しい商品と引き換え、阿蘇の味を感じる旅です。

料 3,500円（カゴ付きマウンテンバイク・ショッピングバッグレンタル（4時間））
※飲食店が定休日の場合がございますのでご注意ください。 定 1名～ 問 CLAMP

味わう！

阿蘇の火山がもたらす恵みジオパークブランド

阿蘇火山によってできた大地は、雄大な自然だけでなく、さまざまな恵みを与えてくれています。ここでは条件をクリアし、特に優れている商品と認められた「ジオパークブランド」認定の商品を紹介。カラダが喜ぶ阿蘇の恵みを召しあがれ。

ジオパークブランドに認定されるために必要な条件

❶阿蘇で産出・生産された商品であること。
❷阿蘇火山と人々の暮らしのつながりを語れる商品であること。
❸ ジオサイトの地形・地質を模したもので、かつユニークな発想の商品
上記3つのうち、2つ以上の条件を合わせて満たす商品。

道の駅「阿蘇」でも買えるよ♪

阿蘇ミルクのチーズプリン

千年も続く、阿蘇の雄大な草原の中で育った阿部牧場の濃厚なミルクを使い、滑らかなクリームチーズで作ったプリン。一度食べたらやみつき。

パティスリー・ド・阿蘇・MIYUKI
TEL0967-32-0153

おにぎりたかな

阿蘇の火山灰土壌、気候条件等により生まれた阿蘇たかな。この地で生産されたものだけを、阿蘇たかな、と呼ぶのだとか。ユニークなお山の形がお土産にぴったり！

（名）志賀食品
TEL0967-22-0468

阿蘇あか牛ハム・ソーセージ

阿蘇の草原で育ったあか牛を原料に使用した、ここでしか買えない美味しいハムとソーセージ。ポークとはひと味違う食感と深い味わいが特徴。

（株）GSコーポレーション
TEL0967-32-3000

カルデラプレート

カルデラをイメージしたドーナツ型のご飯に阿蘇のあか牛をたっぷりのせ、ハヤシルーをかけていただく一品です。ハヤシルーには、阿蘇産トマト、阿蘇産米を使用。阿蘇を堪能できる一皿です。

まかない家MATSU
TEL0967-22-1188