



ジオパークは、地球の活動が作りだす大地、そこで育まれる生きものや恵み、それらを人々が活用し築きあげる文化を、**観て、遊んで、味わい**、地球と私たちの暮らしの「**つながり**」を知り、地球とより良く暮らすことを考えるきっかけとなる場所です。

阿蘇ユネスコジオパークの **HOT** な話題をお届け。

カルデラ暮らし

ASO UNESCO GLOBAL GEOPARK ASO UNESCO GLOBAL GEOPARK ASO UNESCO GLOBAL GEOPARK ASO UNESCO GLOBAL GEOPARK

「阿蘇ガイド」へのおさそい 阿蘇ガイド養成講座 2019（基礎編）

阿蘇の面白さや不思議さを伝えるガイドになりますか。阿蘇ガイド養成講座の修了者は、個人あるいは阿蘇ジオパークガイド協会や阿蘇火山博物館ガイドセンターなどでガイドとして活躍しています。

※この講座を修了して上記ガイド協会などに入会を希望する人は、各ガイド団体が実施する「実践講座」の受講・修了が別途必要になります。



阿蘇ガイド養成講座 2019（基礎編）の募集要領

主催：阿蘇エコツーリズム協会

開講期間	9月28日(土)～11月23日(土) 延べ7日(予定)
開講時間	10:00～11:30、12:30～14:00、14:15～15:45 (1コマ90分)
講座内容	ガイドの基礎、阿蘇火山、草原、歴史、文化、安全対策、フィールドワークなど
会場	阿蘇草原保全活動センター草原学習館(内牧)、阿蘇火山博物館等の施設(予定) 阿蘇市、南阿蘇村などのフィールド
講師	各分野の専門家及びガイド
受講料	20,000円(学生特別料金10,000円、ただし10人まで)
定員	30人(応募資格:18歳以上の人) ※定員になり次第締め切ります。
修了要件	9月28日(土)10:00～の開講式に出席した人 総時間数18コマの7割(13コマ)以上を受講し、修了試験に合格した人

※申込方法などの詳細は、阿蘇ジオパーク推進協議会(阿蘇ガイド養成講座事務局)のホームページをご覧ください。



阿蘇ジオパーク推進協議会

〒869-2232 熊本県阿蘇市赤水1930番地1 阿蘇火山博物館内

TEL: 0967-34-2089 FAX: 0967-34-2090

公式ウェブサイト: <http://www.aso-geopark.jp/> フェイスブック: <https://www.facebook.com/AsoGeopark/>

器提供:如月窯

ナスのひこずり

材料 (4人分)

- ナス…中 3～4本
- 豚肉 (薄切り) …200g
- タマネギ…中 1個
- 青ピーマン…2個
- 赤パプリカ…1個
- 黄パプリカ…1個
- サラダ油…大さじ 2
- みそ…大さじ 3
- 砂糖…大さじ 2/3
- かつお節…適量
- 糸唐辛子…適量 (なくてもよい)

作り方

- ①ナスは一口大の乱切りにして水に放しアクを抜く。豚肉は食べやすい大きさに切り、玉ねぎはうす切り、ピーマンは角切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、ナス・豚肉・タマネギを炒める。ナスがしんなりしたらピーマンを加え柔らかくなるまで炒め、かつお節を入れる。
- ③炒めた野菜をフライパンの片方へ寄せ、空いたところに味噌と砂糖を入れ、よく練り合わせて野菜と混ぜる。
- ④彩りよく器に盛り付け、糸唐辛子を飾る。



食改員から一言

ナスは皮つきのまま使い、水分がなくなるまでしっかり炒めるのがポイントです。

問一の宮保健センター ☎ 22-5088



さわやか

井 沙耶香^{さわやか}さん (21歳) 住所:内牧1区
(株) みやはら 内牧店

趣味 映画鑑賞 特技 トランペット

好きな言葉 継続は力なり

好きな人のタイプ 優しい人

阿蘇の好きなところ 景色がきれいなところ

仕事の内容 商品発注、商品出しなど

仕事で日頃から心がけていること 1日のスケジュールを立てる

一言コメント 良い商品を安くお客様に提供できるよう心がけています。皆さまのご来店をお待ちしています。

フレッシュマン

阿蘇市で働く元気なフレッシュマンを募集しています! 自薦他薦は問いません。

[対象] ①阿蘇市民 ②阿蘇市内で働く人 ③仕事を始めて5年以内 ④おおむね 30歳未満の男女

[問い合わせ] 総務課秘書広報係 ☎ 22-3111 (メール) pr@city.aso.lg.jp