



～新年の挨拶～

「自立に向かって飛躍の年へ」

理事長 西岡ヤス子

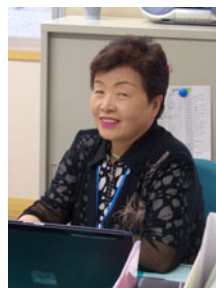
明けましておめでとうございます。

NPO法人ASO田園空間博物館の活動を始めて4回目の新年を迎えることができますのも一重に会員、そして各地域の皆様、また行政各位のおかげと感謝いたしております。昨年は、住民期待の「道の駅 阿蘇」が6月1日に開駅し、当館案内所は道の駅との共用施設として運営していくこととなり、早くも10月には来館者が20万人を超え、記念式典も行うことができました。

毎月ご紹介して頂いております、地域散策「阿蘇市をさるこう！」も定番となり、市民の方はもとより県内各地、そして県外からの参加者も増えてきました。このイベントを通して人と人との繋がりが広がり、地域の方々も今まで以上に精力的に地域づくりに取り組まれているようでした。

ご存知のように、当法人の活動は多岐にわたっておりますが、本年度も昨年度同様、当法人の心臓部でありますサテライト(阿蘇の地域資源)の活性化を中心として、地域に隠れている資源を掘り起こし、それを体験型イベントや特産品の開発など様々な取り組みから次世代へと繋げていくことを目標として努めてまいります。また、今後も国際環境観光都市阿蘇の玄関口として、国内だけでなく世界各国からお越し下さる多くの方々に対して満足のいく案内や阿蘇のすばらしいサテライトを紹介していきたいと思っております。

最後に、当法人の取り組みをご理解して頂くには、活動に参加して頂くことが一番だと思います。市民の皆様、どうぞお気軽にイベントや総合案内所までお越し下さい。スタッフ一同心よりお待ちしております。本年も頑張っていきますのでどうぞ協力お願いいたします。



☆うまいものコンテスト☆最優秀作品は「カッターチーズのベーコンカツ」



最優秀賞 阿部佳代子さんの作品「カッターチーズのベーコンカツ」の作り方

【材料】牛乳20、酢(またはレモン)100cc ※牛乳とうふになります。ベーコン、小麦粉、卵、パン粉、油
【作り方】牛乳とうふをつくる。牛乳を80℃ぐらいまで温め、酢またはレモンを入れ、静かにかき混ぜて固まってきたらガーゼで軽く絞る。牛乳とうふにベーコンを巻き、小麦粉、卵、パン粉をつけて油で揚げる。

特産の阿蘇コシヒカリのPRと地産地消の推進を目的に「第3回田空de新米とうまいものコンテスト」を11月22日開催しました。「新米に合うおかず、または米料理」をテーマに募集したところ、地域住民の皆さんから今回なんと31品もの出品がありました。審査は、審査員に佐藤義興阿蘇市長、阿蘇内牧温泉女将の会ゆうすげ会会長の永田とも子さん、JA熊本中央会連合会営農生活センター課長麻生せい子さん、当法人の理事一同で、味や創造性などが採点されました。ご自慢の出品料理がずらりと並び、「地元こんな食材でコロツケやカツ、それにお惣菜と、アイデアの数々に驚いています」と審査員の皆さん。バラエティに富んだ内容でコンテストは大盛況に終わりました。



酪農をされている阿部さんの牛乳を使った料理。牛乳消費拡大を願った簡単でおいしいアイデア料理でした!

◇受賞作品は次のとおりです

- 最優秀賞 カッターチーズのベーコンカツ・阿部佳代子さん (三久保)
- 優秀賞 ゆずと高菜のびりっと里芋コロツケ・後藤由里さん (宮地)
- アイデア賞 竹めし〜きのこと五目ものがたり・市原正さん (坂梨)
- 敢闘賞 ふきのおにぎりごはん・西村康子さん (元黒川)



▲コンテスト出品料理試食会

問い合わせ先

ASO田園空間博物館総合案内所 (JR阿蘇駅前) Tel: 35-5077

ASO田園空間博物館ホームページアドレス <http://www.aso-denku.jp/> e-mail: aso-den@aso.ne.jp