



## 赤牛、米、トマトを使った「阿蘇ハヤシライス」をご当地グルメに！



全国から訪れる観光客に愛されるご当地グルメを作ろうと、今年2月、阿蘇地域の観光協会が主体となって「阿蘇ご当地グルメ制作委員会」（武富孝道委員長）を発足。メニューを検討した結果、特産3品（赤牛、米、トマト）が入ったハヤシライスにメニューを決定！！これに牛乳やクリームチーズでつくるソースをかけ阿蘇らしさをプラスした「阿蘇ハヤシライス」がこのほど誕生し、阿蘇地域35店舗のレストラン、ペンションなどで食べられるようになりました。

これを記念し7月6日、協賛店と制作委員会、情報発信などで応援する県・市町村との「調印式」が行われ、「阿蘇ハヤシライス」の人気上昇に向け気運を高めました。



▲調印式の様子。左から、阿蘇地域振興局長岡本哲夫氏、阿蘇ご当地グルメ制作委員長武富孝道氏、協賛店代表堀健祐氏、阿蘇市町村会長河津修司氏



**※個性ある35店舗のハヤシライスを写真や地図入りで紹介したパンフレットを商工観光課や関係施設に設置しています。阿蘇ナビのサイトでも紹介中！**



お地蔵さまを大事にして  
長生きしています

番出住宅（内牧1区）にお一人で暮らされる後藤富貴子さん（92歳）が、近くのお地蔵さまの館の建て替えにコツコツ貯められたお金を使われこのほど完成しました。後藤さんは19年間朝晩お地蔵さまに拝み、花を供え、前掛けを手作りするなど毎日大切に管理されており、館の老朽化に心を痛め、いつも訪問してくれる民生委員の方に「私が費用を出すので館を建て直してください」と相談。この話に区長も感銘をうけ費用が軽減できるようボランティアを募ったところ地元の職人さんなどが協力され、皆さんの善意で念願の館が完成しました。

## 坂梨小学校5年生20人が、6日間の小学校自然体験活動に挑戦！



国立阿蘇青少年交流の家が主催した小学校自然体験活動モデルプログラム開発事業（6月29日～7月4日）に坂梨

小学校5年（20人）が参加しました。仲間づくりと自主性・決定力などを育むのが目的。6日間、児童たちは毎朝のご飯炊きから始まる集団生活を学び、沢登り（写真）など様々な自然体験に取り組みました。特に直径4m高さ2mのダイナミックスペース（基地）づくりは最終日に野宿をするため毎日製作を進め、大人5人は寝られるドームを見事完成させました。

児童たちの6日間の感想として「時間に遅れると皆が困る自分も困る」「友達は大切、友達がいないと火もつけられない、ご飯も作れない」「自分でなんでもしてみたら家族に感謝の気持ちが出た」など、数々の心の成長が見られたようです。

