



『郷土料理大好き！』親から子へ受け継がれる家庭の味

四季折々の農産物を活かし郷土料理の風味と豊かさを再確認してもらおうと、阿蘇高校で7月、郷土料理講習会（3回）が行われました。阿蘇市生活研究グループの会（井手キミ子会長）が指導にあたられ72人の生徒が調理に取り組みました。献立は「まぜご飯」、「冷やし汁」、「いんげんの胡麻和え」。調理中の生徒に聞いてみると、だご汁やたかなめし、漬物など郷土料理は大好きとのこと。しかし作ったことはないそうで、調理では指導をよく聞き大変意欲的でした。



バイオマスの身近さ・豊かさ実感！“バイオマスで地域活性化を”大学生が研究



崇城大学工学部エコデザイン学科などの学生13人が、同大上杉教授の授業の一環として7月18日、本市を訪問しました。

これは、授業科目である「エコまちづくり」の実践版として行われたもので、バイオマスタウンにおける観光の在り方について、阿蘇市が進めるバイオマスタウン構想と仲町の水基めぐりなどを教材にして、新たなツーリズムを提案することになっています。

授業では、市担当者から阿蘇市バイオマスタウン構想及び仲町通りのまちづくりについて説明を受け、「バイオマスは生物由来の有機性資源であり、地域で採れる産物は全てバイオマス」という観点から、バイオマスは身近なものであることを認識した上で、仲町通り・水基めぐり散策を行いました。

昼食は、農家女性で営業する「うなり茶屋」でとり、農家との会話を弾ませ「今食べている“だご汁”もまさにバイオマスの集大成で、味噌は日本が世界に誇る発酵バイオマスの代表格」と説明を聞き、地域住民が主役の新たなまちづくりへの発想を膨らませました。

最後のとりまとめでは、①新たなまちづくりのためにバイオマスタウンにおける農林業（1次産業）と観光施策（3次産業）の融合は必要、②阿蘇の景観を壊さずにまちづくりを進める、③バイオマスによる新たな産業（4次産業）を創出し住民の経済的な潤いにつなげる、④健康・安心安全・バイオマスをキーワードにしたロハスツーリズムを实践するなどが提言され、市にとっても有意義な授業でした。

同研究室では今後も授業の一環として定期的に本市を訪れ、バイオマスを活用した新たなツーリズム型まちづくりの提案を目指していくことにしています。

ジェームズ君が一日駅長「ようこそ阿蘇へ！」



観光列車「あそ1962」運行3周年を記念したイベントが7月22日、熊本駅と阿蘇駅で開催され、夏休みに阿蘇観光を楽しもうと「あそ1962」に乗車した家族連れなどを歓迎しました。阿蘇駅では、テレビでもおなじみの犬『ジェームズ君』（阿蘇カドリー・ドミニオン）が一日駅長になり相方の宮沢さんとともに迎え写真撮影などに応じました。また、阿蘇内牧温泉おかみの会の皆さんが浴衣姿で立野駅から乗車し、乗客に観光パンフレットや内牧の水で作った化粧水などを配り夏の阿蘇をPRしました。なお、観光列車「あそ1962」は夏休み中は水曜日を除き運行されます。