

別府市

別府は、日本一の湧出量と、世界に類を見ないほどの泉質の豊かさを誇る温泉が自慢です。さまざまな自然の営みが重なりあって、四季折々の見事な景観と温泉が生まれ、独特の文化や暮らしの風情が息づいています。たくさんの人を包み込む温かなお湯のように、さまざまな人を迎え、もてなす懐の深さが魅力のまちです。

地獄めぐり

別府ならではの観光をしたいなら地獄めぐりがお勧め。噴気、熱泥、熱湯が噴き出す“地獄”は、地球のエネルギーを五感で体験できる温泉エンターテインメント。全部で8つの地獄めぐりで神秘のパワーを感じてください。



城島高原パーク

大自然に恵まれた森の中の遊園地。木製コースター「ジュピター」をはじめ絶叫アトラクションから、子どもに人気のほのぼの系の乗り物まで、家族全員で楽しめる遊びがいっぱい。

イベント情報

Event Information

志高湖夏まつり

●とき 8月23日(土)
屋台が並ぶほか、大道芸などステージイベントも楽しめます。フィナーレは花火が夜空を飾ります。

別府浜脇薬師祭り

●とき 8月29日(金)～31日(日)
浜脇温泉の恵みに感謝し、安置された薬師如来の法要を行う祭りです。有志による華やかな花魁道中等その他様々なイベントが催されます。

鉄輪温泉湯あみ祭り

●とき 9月21日(日)～23日(火)
別府八湯鉄輪温泉の恵みに感謝するお祭りです。鉄輪ならではの温泉情緒あふれる恒例行事に、多くの人で賑わいます。



スギノイパレス

昼は絶景、夜は幻想的な噴水ショーが楽しめる大人気のアミューズメント温泉。3,200平方メートルの広々とした大空間には展望スパや浮き上がるフロートスパなど新感覚の施設が揃います。



所在地／阿蘇市内牧 1376
 児童数／314人 創立／明治6年
 学校長／中野 晃 教頭／今村 貴文

● School Profile

School of the pride ●●●●

自慢の学校

阿蘇市内の小・中学校を紹介するコーナー

第10回 内牧小学校



人づくり・夢づくり・地域づくりを目指す 内牧小コミュニティ・スクール

災害乗り越え再出発

本校は明治6年内牧城跡（現在の阿蘇体育館）に創設、昭和42年に現在地に移転しています。146年の歴史と伝統のある学校です。一昨年の九州北部豪雨災害では床上浸水するなど甚大な被害を受けましたが、それを乗り越え再出発し、親子茶摘みや4団体抗運動会など特色ある取り組みを行ってきました。

「人づくり・夢づくり・地域づくり」をスローガンに掲げ、地域とともにある学校づくりを目指し、地域や保護者



児童会が中心となって作成したのぼり旗

学校応援団活動

の代表者で構成されるコミュニケーション・スクール推進委員会を中心に、これからの学校づくりについて熟議をしています。

また、児童会が中心になり、児童会旗、歌、キャラクターを作りました。挨拶運動やベルマーク回収なども積極的にを行っています。

教育活動充実のため、地域人材を活用した学校応援団による活動に力を入れていま



くまモンと一緒に大豆植え

す。漢字や計算の〇付け、書道やミシンなどの学習支援、花植えや生花など環境支援、阿蘇写真会によるクラブ活動支援、大豆植えや椎茸のコマ打ちなどの農業体験支援に、昨年は約800人の方々に来ていただきました。6月13日には、くまモンも取材に訪れ、児童と一緒に習字をしたり、大豆を植えました。



地域体験活動

土曜授業の一環として、公民館、PTA、学校が連携して地域体験活動を行っています。子ども達が地域に出かけて地域の歴史や伝統、文化などを体験し、地域と交流を図るものです。昨年は田子山の登山、十数年ぶりに復活した成川の虎舞、わら草履づくり、昔遊び、竹ご飯づくりなど14地区に分かれて行いました。この地域体験活動は地域の活性化にもつながっています。今年も9月6日田に行われます。



復活した成川の虎舞



「自然とともに遊び生活した子どもの頃の体験は宝物だ。心身を強くし、感性を豊かにする。阿蘇の大自然を守るために次代を担う若い人や子どもたちにもぜひ伝えたい！」と願い、あべさんが描かれた作品をお届けします。

堰^{せき}おとし

田んぼの稲が
実り始める
8月の終りには
田んぼの水を抜くために
恒例の「堰おとし」が
各々の村で行なわれた。
水が引いた堰の川底で
みんな泥んこになって
魚を追いかけて遊んだ。
魚もつかまえた時の
あゝの勢いバネ
まさに命の躍動だ!!
この手に残った感触は
何十年たっても
消えない。



★陽照りの日が続いても、いつも田んぼに水を送れるように、川の水を止めて貯めておく「堰」が昔はどこにでも作っていた。

☆堰はこんな感じだった。
その堰を開けると

田んぼの水は
どんどん引いて
乾き始める

★川底が見えてくる

★上流から
流れてくる魚たちで
この川底は魚だらけ
になった。

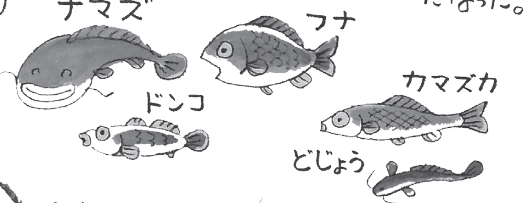


魚は必死!!
私たちも必死!!

わあぁん!!
あぁ
あぁ



わあわあ
キャアキャアと
はしゃいでた



南蛮漬けの作り方

- ②小麦粉をまぶして油で揚げる
- ③甘酢に漬ける
酢(しょう油) さとう トウガラシ

- ①腹わたも取り出して、水できれいに洗う。

♡油で揚げてあるので骨ごと丸ごと食べられた。♡
♡焼き魚の時は骨は七輪の火で再び焼いて私はぜ〜んぶ食べた♡

♡とにかくいっぱい捕れたので



★ドラム缶で炭火を焚いて串焼きにした魚は何日もかけて食べていた。