

ASO 田園空間博物館（道の駅阿蘇）

蛇石神社



氏子代表の日田秀喜さん



新しい休憩所

目。お米とトルコ桔梗を作るお仕事をしてながら、毎日境内を「参拝して下さる人たちに、清々しく過ごして頂きたい」という思いで掃き清めています。お仕事の内容はご神体である白蛇のご神饌のお取り寄せ、水換えなど日々のお世話、初詣をはじめとした神事・行事の取りまとめ、お守りの調達など多岐にわたります。

「本業の仕事では出会う機会がない、さまざまなたちにお会いすることが楽しみ」と話す日田さん。参道の脇下を控えめに歩き、参拝者に笑顔で挨拶をしています。日々のお勤めのほか、未来を見据え地元の方々に愛されているこの神社がいつまでも栄えるよう、代々受け継いできたものを次の世代へつなげていきたい」と拝殿にカメラを設置。伝統を守りながら、同時に神社の機能性を高める努力もしています。化粧室もセンサーで自動的にライトがつき、午後6時に自動でシャッターが閉まります。

今回取材をして分かったのは、蛇石神社が地元の人たちにとっても愛されているという事でした。阿

蛇石神社の一番の特徴はご神体が生きている白蛇といこと。拝殿の右側にあるエアコン付きのお部屋に2匹、その横の階段をあがったところにある別棟には推定22歳の白蛇がいます。常時拝見が可能です。ご神饌の白ネズミは他県からお取り寄せされとても大切にされています。

私 たちASO田園空間博物館は、設立当初から「阿蘇の魅力」を、ここに住む人々と共に発掘し、この地を訪れる人々にそれを伝えることとこの地の新しい未来を創造していく」という活動を続けてきました。

その中で活動の主軸となっていたのが地域資源である「サテライト」です。現在、96のサテライトが登録されており、市民の皆さまとともに将来につないでいくための活動を行っています。

赤水地区にあるサテライト19番、蛇石神社。赤く大きな鳥居が目印です。春には大木の山桜、ソメイヨシノ、しだれ桜が咲き、ピンクのふんわりした雰囲気になります。

蘇市のいろいろな地区の人たちが「マイ白蛇さま」写真を携帯に持っていて、見せてくれました。地元の人たちに愛され地域にしっかりと根差した神社であると同時に、関西から観光バスでお参りに来る団体さまや、毎月他県からお参りに来る人も多いそうです。

毎日きれいに掃き清められた境内には2019年にできた新しい休憩所もあります。「日常と離れてゆっくり時間を気にせずお過ごしください」と日田さん。心からのおもてなしにあふれています。

時代を超えて変わらず大切にすること、繋ぎながらも時代にあわせて機能性を高めること。これからの神社の在り方が蛇石神社にはあります。

脱皮した皮は、途中で切れることなく長くとてもきれいでした。「室内で育てられているため、一般的な蛇に比べ、うろこが細かく皮のきめも整っている」と教えていただきました。御朱印やお守りを授与する場合、初穂料を賽銭箱の中に入れます。

日田さんは氏子代表を務めて7年

上の部屋の白蛇は下の部屋にいる2匹の親蛇です。取材の時はまもなく脱皮の時期というところで目が白っぽくなっていました。年に2回ほど脱皮するそうです。親蛇は3月末に脱皮しました。

蛇石神社の金運や勝運の御守りにはご神体の脱皮した皮が入っています。氏子代表の日田秀喜さん（赤水）が実物を見せてくれました。日田さんの身長ほどもある長く脱皮した皮は、途中で切れることなく長くとてもきれいでした。「室内で育てられているため、一般的な蛇に比べ、うろこが細かく皮のきめも整っている」と教えていただきました。御朱印やお守りを授与する場合、初穂料を賽銭箱の中に入れます。



詳しくはこちら



スタッフ フランク

サテライト募集中!

「サテライト」とは、市民の皆さまが「地域の宝」として守り続けている自然・景観・風景・歴史・文化のことです。

ASO田園空間博物館では、サテライトを募集しています。興味のある人はお気軽にお問い合わせください。私たちと一緒に元気な阿蘇を創っていきましょう。

ASO田園空間博物館
☎(35)5077



ご神体の白蛇



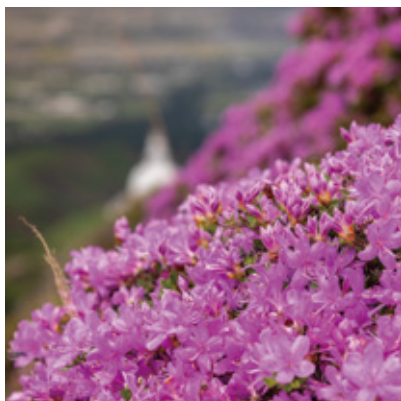
蛇石神社の鳥居

波野のすずらん



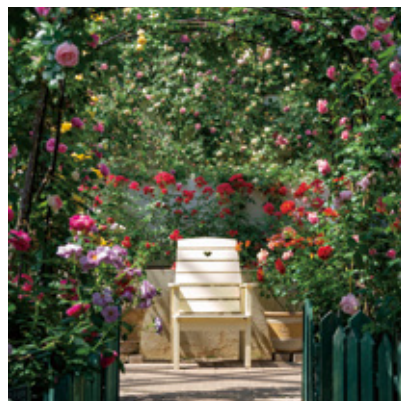
真っ白な花を咲かせたスズラン。波野のスズランは国内で自生する最南端のものとして知られています。5月11日、スズラン自生地にて撮影。

仙酔峡のミヤマキリシマ



仙人ですら酔ってしまうほどの美しさから名付けられた仙酔峡。あいにくの天気の中、今年も大勢の人が訪れました。5月11日撮影。

はな阿蘇美のバラ園



750種 4,500株のバラが咲き誇るはな阿蘇美 (ASO MILK FACTORY) のバラドーム。5月17日撮影。6月12日(日)まで春のバラまつり開催中。

食生活改善推進員協議会

じゃがいものニラ炒め

器提供：如月窯

材料 (4人分)

- ニラ 2束
- じゃがいも 4個
- 鶏ミンチ 150g
- ニンジン 40g
- サラダ油 大さじ 2/3
- 酒 大さじ 1と1/2
- 醤油 大さじ 1と1/2
- ごま油 小さじ 2/3
- 揚げ油 適量

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむき、大きめの乱切りにして水に放ちアクを取る。ニラは4〜5cm長さに切る。ニンジンは細切りにする。
- 2 揚げ油を中温に熱し、水気を切ったじゃがいもを入れてきつね色になるまで揚げる
- 3 フライパンにサラダ油を熱し、ミンチを入れて色が変わるまで炒め、ニンジン、揚げたじゃがいもを加え軽く炒め合わせ、酒、醤油で調味する。火を強めてニラを加え、ややしんなりする程度に炒め、ごま油をかける。



食改胃から一言

ニラとニンジンで彩り良い一皿です。じゃがいもは揚げてから味付けするので、食感が良く、味もしみこみやすくなっています。

問健康増進課 ☎ 22-5088

郵政事業に顕著な功績



▲ 山中英二さん(中央)と妻の麗子さん(左)

瑞宝双光章を受章した山中英二さん(古城4区)が、4月27日に市長のもとを訪れ受章を報告しました。

山中さんは昭和30年2月に肥後山田郵便局で勤務を始め、昭和49年8月からは、平成11年3月の退職まで24年にわたり古城郵便局の局長を務めました。郵政事業に顕著な功績があったと認められ、今回の受章となりました。

子ども達に図書を



▲ 山中社長(中央)と大無田執行委員長(左)

▼ 内牧小のオムロン文庫も訪れた



オムロン阿蘇株式会社(山中 功 代表取締役社長)と本社労働組合(大無田賢太郎執行委員長)が市内の小・中学校向けの図書カードを市に寄贈しました。

同社は「阿蘇市との共存・共栄のためになれば」(山中代表取締役社長)と社会貢献活動を現在まで継続。平成20年からは地域を担う子どもたちの教育のために毎年図書カードを寄贈しており、今回で15回目となりました。

内牧小では図書カードで購入した本を「オムロン文庫」として陳列。司書の志賀さおり先生は「オムロン文庫の本は棚から無くなってしまおうほど人気。ぼろぼろになるまで読まれる本もあります」と話しました。山中社長は「本を読んで社会についての知識を広げてほしい。そして将来私たちと一緒によりよい社会を作っていくほしい」と子どもたちの将来に期待を寄せました。

電気自動車を活用した持続可能なまちづくりに関する包括連携協定



▲ 給電デモ



▲ 調印後のようす

市と日産自動車株式会社(内田誠社長)、熊本日産自動車株式会社(古荘雅教社長)および日産プリンス熊本販売株式会社(坂田信治社長)の4者は、5月16日、電気自動車を活用した「持続可能なまちづくりに関する包括連携協定」を締結しました。環境対策や防災・災害対策などの地域課題解決

に連携して取り組みます。

市と日産グループは、令和3年4月から、阿蘇市の主要な観光地を訪れた際に受けられる電気自動車優遇策を推進するなど、環境対策に取り組んできました。協定により、今後は環境対策だけでなく、災害時に日産グループの電気自動車を非常用電源として活

用するなどさまざまな場面での連携が見込まれます。

協定の締結後は電気自動車からの給電デモンストレーションが行われました。照明、携帯電話の充電器、パソコンなどに電気自動車から給電され、非常用電源としての性能をPRしました。