

# みなみあそ観光局便り

〈問い合わせ〉(一社)みなみあそ観光局 ☎0967(67)2222

## 3種の観光マップを新リリース

新しく、3種類の観光マップが完成しました。

まずは、好評の「南阿蘇 五岳五湯 立ち寄り温泉マップ」がリニューアル。3月に開業した木の香湯を含む南阿蘇エリア14カ所の温泉施設を掲載し、五岳五湯それぞれの泉質や効能も紹介しています。南阿蘇の温泉の魅力がより伝わるMAPへと進化しました。

また、「水源めぐりMAP」と「Minamiaso Art Museum Map」も新登場。「水源めぐりMAP」では各水源の水質特性(硬度とpH)をグラフでわかりやすく解説している他、水遊び場の有無や駐車場などの設備情

報も掲載。「Minamiaso Art Museum Map」では、村内4つの常設美術館をイラストタッチの地図と共に紹介しています。

各マップは道の駅内の観光案内所などで配布中です。ぜひお手に取ってご覧ください。観光局のホームページにも掲載しています。



観光局HP

## 村と人

みやした よしみつ  
宮下 恭光さん



宮崎出身で、大学進学を機に熊本へ引っ越された宮下さん。大学の授業で初めて天文学に興味を持ち、博士課程まで宇宙論を研究されました。卒業後は大学で研究者になった後、村にある天文台で案内や講話ができることに魅力を感じ、現在の仕事に就かれました。

普段はフロントでの接客や清掃など宿泊業全般と、その中でプラネタ

リウムや望遠鏡体験を含む「星空体験ツアー」の案内をされています。海外では心身の健康増進のために、薬でなく博物館の見学で癒しを感じる「博物館浴」の研究が進んでいます。天文台でもそのウェルビーイングの回復が期待されており、その調査研究に励んでいます。今後は星空の動画配信の強化や、病院や施設に望遠鏡を持っていくなどの取り組み



を始めて、多くの人に南阿蘇の星空を届けたいそうです。

休日は村内の飲食店などを訪れてご自身の見聞を広めている宮下さん。「南阿蘇は星と暮らせる場所。疲れた時は、星空を見上げてリラックスしてほしい」と語られました。

くらしのコーナー



## 「揚げごぼうの甘酢漬け」



### 材料(4人分)

- ・ごぼう …………… 400 g
- ・片栗粉 …………… 適量
- ・砂糖 …………… 大さじ2
- ・醤油 …………… 大さじ2
- ・酢 …………… 大さじ2
- ・水 …………… 大さじ2
- ・ごま …………… 少々
- ・油 …………… 500ml

### 作り方

- ①ごぼうを2cmほどの長さに切り、水にさらしてアクを抜く。
- ②水を切り、片栗粉をまぶして油で揚げる。
- ③砂糖・醤油・酢・水は一緒に煮溶かしておく。
- ④揚げたごぼうを③の甘酢に漬け込む。最後にごまを散らして完成。



ごぼうの細い部分が余った時に考えた一品。ごぼうは食物繊維が豊富で、腸

にも良いと言われてい  
ます。酢の量はお好み  
で調節してください。



紹介者  
食の名人：後藤かよさん  
(第1駐在)