

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

謎解き×サイクリングの新体験「南阿蘇サイクルトレジャー」がスタート！

年々増えている、村内でサイクリングを楽しまれる人や、新たなアクティビティを求める観光客に向けた商品の一つとして、7月より「南阿蘇サイクルトレジャー」の販売を開始しました。参加者は専用のガイドブックで謎を解きながら示されたスポットを自転車で巡り、その過程で南阿蘇村ならではの場所や風景も自然と満喫できる仕組みになっています。事前予約不要で、レンタサイクル代(もしくは持ち込み自転車) + 1,000円で気軽に参加可能です。全ての謎を解き明かした達成者には特別な称号(クリア特典)をお渡しします。新たなサイクリングの楽しみ方を、ぜひご体感ください。

「南阿蘇サイクルトレジャー」概要

料金：1,000円／1キット

(キット内容：ガイドブック、缶バッジ)

※クリア特典は達成者のみ

体験時間：2～3時間(目安)

対象年齢：13歳～

受付場所：アクティビティセンター南阿蘇
(道の駅あそ望の郷くぎの内)

※レンタサイクルも受付場所に貸出しています



村と人

Vol.
156

南阿蘇かき氷部

今年で8年目を迎える「南阿蘇のやさしい氷プロジェクト2026」が始まりました。きっかけは、発起人の前畑恵梨子さん(中松三)が個人で作成したマップを来村者へ配布したこと。その後、店舗や印刷会社、観光局などの協力を得て毎年恒例のマップへと発展しました。マップのイラストは前畑さん、デザインやSNSの発信を他のメンバーが担当しているなど、部の絆も強化されているそう。

また、今年は新たな試みとして川柳を募集し、入賞作品を発表する予定です。

前畑さんは「水や果物などの素材だけでなく、店舗の皆さんに『おいしいかき氷を提供したい』という想いを育むのも南阿蘇の魅力」と話されます。9店舗がそれぞれ、手作りシロップにこだわった個性豊かな一杯を提供していますので、暑い夏にかき氷を食べて涼んでみてはいかがでしょうか。



マップは道の駅あそ望の郷くぎので配布している他、観光局ホームページやInstagramでもご覧いただけます。



観光局HP



Instagram



普段から地元の野山で採れた新鮮な山菜で作っている、自慢のおこわです。



紹介者
食の名人：山戸久美子さん
(中松三)

「山菜おこわ」



材料(4人分)

- ・もち米 …………… 3カップ
- ・ごぼう …………… 1本
- ・人参 …………… 100g
- ・干しいたけ …………… 4枚
- ・茹でたけのこ …………… 100g
- ・塩漬けわらび …………… 10本
- ・だし汁 …………… 1カップ
- ・砂糖 …………… 大さじ1
- ・薄口しょうゆ …………… 大さじ3
- ・みりん …………… 大さじ1

作り方

- ①もち米は洗い、一晩水に漬けておく。
- ②ごぼうは洗い、2～3センチの千切りにし、水にさらしてアクを抜き、水気を切る。人参とたけのこは細切りにする。しいたけは戻して薄切りにする。わらびはアク抜きして3センチほどに切る。
- ③鍋に②の具材を入れ、だし汁、砂糖、薄口しょうゆ、みりんを入れ煮立たせる。
- ④もち米の水を切り、蒸し布を敷いた蒸し器に入れて強火で30分～35分ほど蒸す。
- ⑤もち米が蒸しあがったら、大きめの器に移して具材を汁ごと入れてよく混ぜ合わせ、再度蒸し器に戻して10分ほど蒸す。蒸しあがったら皿に盛り、お好みで山椒などを飾って完成！