

みなみあそ観光局便り

〈問い合わせ〉モンベル南阿蘇店 ☎0967(67)3301

村民限定「南阿蘇村フレンドカード」で年会費がお得に！

観光客に人気で村民の皆さんにも親しまれる道の駅「あそ望の郷くぎの」内のモンベル南阿蘇店。同店では、阿蘇中岳火口の写真を採用した「南阿蘇村フレンドカード」を村民限定で発行しています。このカードは、お買い物でポイントが貯まるほか、全国の提携施設で優待が受けられる大変お得な会員制度です。通常年会費1,500円のところ、村民に限り1,000円(税込)でご入会いただけます。ぜひ店頭でお手続きいただき、日頃のお買い物やアウトドアにご活用ください。



村と人

Vol. 158

渡邊 未悠さん

(専門学校 アイデアITカレッジ阿蘇 地域観光デザイン学科2年生)

「自分のやりたいことを見つけたい」と、マーケティングやSNSを学ぶため、熊本市内の自宅から毎日通学する渡邊さん。祖父母が住む阿蘇の自然豊かな環境も好きで、進学を決意されました。10月31日(土)開催の「第5回長陽祭」では、実行委員長として60人(日本人18人・留学生42人)の学生を率い、世界各国のゲームや販売・体験、フードなどの出展ブースや外部出店者とのや

り取りなど、準備を進められています。企画提案は好きなものの、リーダーを務めるのは今回が初めてという渡邊さん。意見をまとめる難しさや計画的に進める大切さ、相手に分かりやすく説明する難しさを実感し、それを自身の成長にもつなげられているようで、周囲からも「物事に取り組む姿勢が変わった」との声が聞かれています。「今の目標は、無事に卒業すること。」



渡邊未悠さん(写真中央)と実行委員会のメンバー

そして、企画の仕事にも挑戦したいです。周りから見て「幸せそうだな」と思ってもらえる人になりたいです」と、笑顔で話す渡邊さん。長陽祭では、多様な催しの他、令和8年熊本地震の支援活動にも取り組まれる予定です。

くらしのコーナー



昔ながらのおやつ、蒸しパンを、伝統的なみそと掛け合わせました。お好みで、みその量を調節しても美味しいですよ。

「みそ蒸しパン」



材料(3~5個分)

- ・合わせみそ 大さじ1
- ・牛乳 大さじ4
- ・ホットケーキミックス粉 100g
- ・サラダ油 大さじ1
- ・砂糖 大さじ3

作り方

- ①みそは、牛乳で溶いておく。
- ②ホットケーキミックス粉と砂糖を①に入れてよく混ぜ合わせる。
- ③②にサラダ油を加えて、さらに混ぜる。
- ④③をホイルカップに8分目まで入れて、蒸し器で15分ほど蒸す。
- ⑤竹串を刺して、生地が付いてこなければ完成！



紹介者
調理師：藤本八代子さん
(ちょうよう保育園)