緑いきづく　火の神の里

市章

広報あそ

2006
6月
No.17

ホームページ：http//www.city.aso.kumamoto.jp/

さぁ、いよいよプール開き！

まだ、時折、肌寒い日がみられますが、市内の小・中学校では水泳の授業が始まりした。写真は、尾ヶ石東部小学校のプール掃除。周りは田んぼと野山の緑が３６０度広がるロケーション。そんな中、水しぶきをうけ先生と楽しく掃除をする子どもたち。夏の到来ですね。尾ヶ石東部小学校と碧水小学校では、ＥＭ菌を使ってコケを自然分解する方法で掃除を行っています。ＥＭ菌液は子どもたちが家から米のとぎ汁を持ち寄り作ったものです。

市の人口
平成１８年４月末現在
※（　）内は前月比

人　口：	３０，０２２人	（＋１９）
男：	１４，１１９人	（＋　４）
女：	１５，９０３人	（＋１５）
世帯数：	１０，７７４戸	

特集 阿蘇の産物たっぷりのおふくろレストラン

ふるさと薬膳レストラン　燦（さん）

平成１０年、旧阿蘇町で「食と農を考える女性の会」が設立。会員を生産部・加工部・郷土食部の３部門に分け活動を開始。郷土食部はレストラン立ち上げに向け試作研究に取り組む。また、健康に生活する上で地域の旬な食材がいかに大切か中国薬膳から学ぶ。

平成１１年１１月開業。スタッフの多くが農家女性とあって食材も厳選。平成１４年「食アメニティコンテスト」で農林水産大臣賞を受賞。くまもと健康づくり応援店にも指定。

ある時は、観光ガイド。
ある時は料理のアドバイザー。

▲現在、代表の村上ミツ子さんほか１１人のメンバーで運営しています。

ふるさと薬膳レストラン燦（さん）

営業時間　９：００～１７：３０
定 休 日　１２月～２月の火曜日
場　　所　はな阿蘇美内
電　　話　０９６７-２３-６２６２

薬膳カレー

薬膳茶で炒めた玉ねぎのしぼり汁とたくさんの野菜・果物煮をミキサーにかけ、赤牛と一緒に２日間じっくり煮込んだカレー。深みのある味わいで体にいいのが実感できる。

▲五岳膳　黒大豆・赤米・もちきび・もちあわ・米の五穀米がめずらしい。
阿蘇牛のミニステーキ、のっぺ汁、煮しめ、和えものと、全品から阿蘇を感じる。

赤牛の溶岩焼き

特集 阿蘇の産物たっぷりのおふくろレストラン

お食事処　あぜり庵

平成１３年、旧一の宮町がアゼリア２１に郷土食を提供する料理店を計画。運営スタッフを一の宮町女性団体連絡協議会に要請し、一の宮町あぜり庵運営協議会を設立。食堂運営部門・特産品農産物出荷部門・加工品出荷部門で活動がスタート。食堂担当者は同形態の店に通うなど、接待・調理の技術研修のため昼夜飛び回る。その後、「おからサラダ」などとっておきの商品を開発し、平成１４年６月にオープン。以来、たくさんのお客さんに喜ばれ、最近では「特製弁当」の人気に、さらに意欲を伸ばしている。

阿蘇のいいところを、訪れた人に伝えるのも私たちの大きな役目。

▲現在、代表の井　佳子さんほか８人のメンバーで運営しています。

特製弁当
多彩な盛込みが人気

のっぺ汁
泳いだ後の体を温めます。

阿蘇ハヤシライス
地元で採れた完熟トマトと阿蘇ものがたりケチャップを使ったハヤシライスは、子どもたちにも大好評。

お食事処　あぜり庵

営業時間　１１：００～１４：３０
定 休 日　第２・４月曜日
（学校の夏・冬・春休み中は除く）
場　　所　アゼリア２１前
電　　話　０９６７-２２-８９７７