



ジオパークは、地球の活動が
つくりだす大地、そこで育ま
れる生きものや恵み、それら
を人々が活用し築きあげる
文化を、**観て、遊んで、味わ**
い、地球と私たちの暮らしの
『**つながり**』を知り、地球とよ
り良く暮らすことを考える
きっかけとなる場所です。

阿蘇ユネスコジオパークの **HOT** な話題をお届け。

カルデラ暮らし

ASO UNESCO GLOBAL GEOPARK ASO UNESCO GLOBAL GEOPARK ASO UNESCO GLOBAL GEOPARK ASO UNESCO GLOBAL GEOPARK

ジオパークガイドを紹介します

阿蘇ユネスコジオパークのジオパークガイドは、現在総勢80人(2019年4月現在)。観光客や登山客・修学旅行生などに、阿蘇の素晴らしさを地球活動の観点から伝えています。

今回は、阿蘇市で活躍するジオパークガイドの素顔をお届けします。

※ジオパークガイドは、専門の知識を学び認定を受けた、ジオパーク専門の案内人です。



野焼きボランティア・移住者
のおお
高嶋 信雄さん (75)

高嶋さんは、福井県の出身。関東地方で工業系の会社で定年まで働き「第二の人生を阿蘇で」と夫婦で移住して来ました。日本各地の中から阿蘇を選んだ理由は、登山できる景色の良い山が近いにも関わらず買い物や病院等への便が良いから。

移住して14年目、当初から阿蘇グリーンストックの野焼きボランティアとして活動していて、ジオパークガイドは6年目、年間30回ほど案内しています。非常に勉強熱心で、事前に現地で地元の人に話を聞いたり、本を購入して学んだり。お客さんは家族連れや年配夫婦が多く、時には女子大生グループを案内することも。「ガイド案内のおかげで阿蘇がよく理解できた」と喜ばれるそうで「次はどんな案内をしよう」と考えるのも楽しみとのこと。

お客さんの要望に沿って、中岳周辺や大観峰、鍋ヶ滝、押戸石、被災した阿蘇大橋周辺も案内する活動的なガイドさんです。



ジオパークガイド協会前会長
なかしま
よしひこ
中島 元比古さん (68)

中島さんは、生粋の阿蘇人。ガイド協会の前会長で、世界ジオパークの現地審査に3回関わりました。現在は、阿蘇市の民生・児童委員の会長も務めています。

仕事や旅行で47都道府県をはじめ海外も見て歩きました。どこへ行っても“九州の阿蘇”と知名度が高く、中学生までしか居なかった阿蘇の素晴らしさ・偉大さを外から見て実感しました。

元々はジオパークガイドになるためではなく、改めて地元を知るために阿蘇の勉強を始めました。熊本地震後は、阿蘇神社で始まった無料ガイドで阿蘇の宣伝マンとして自ら参拝者に声を掛けています。参拝者との会話が「おもてなし」であり中島さん自身の勉強の場です。

様々な地域から来られる民生委員団体の被災地研修案内も受けており、多くの人との関わりが人生の糧であり栄養になっているそうです。

ジオパークガイドに興味を持った人、ジオパークガイドを利用したい人は下記までご連絡ください。



阿蘇ジオパーク推進協議会

〒869-2232 熊本県阿蘇市赤水 1930 番地 1 阿蘇火山博物館内

TEL: 0967-34-2089 FAX: 0967-34-2090

公式ウェブサイト: <http://www.aso-geopark.jp/> フェイスブック: <https://www.facebook.com/AsoGeopark/>

器提供:工房花

厚揚げの南蛮漬け

材料 (4人分)

- 厚揚げ…4枚 ●片栗粉…適量
- ニンジン…中1/2本 ●タマネギ…小1玉
- ピーマン…2個 ●生シイタケ…大1個
- 小ネギ…1本 ●揚げ油…適量
- ラッキョウ酢…400cc ●水…420cc
- 砂糖…適量

作り方

- ①厚揚げは1枚を4等分に切り、片栗粉をまぶし油で揚げる。
- ②野菜を千切りにする。
- ③鍋にラッキョウ酢、水、砂糖を入れて火にかける。沸騰したら野菜を入れる。
- ④揚げた厚揚げをバットに並べてタレをかけてしばらく置いたら完成。

閩一の宮保健センター ☎ 22-5088



食改胃から一言

良質なタンパク質が美味しく摂れる一品です。肉や魚と違い、厚揚げは味が浸みやすく、作ってすぐに食べられます。



富田 はるかさん (23歳) 住所:乙姫
熊本県信用組合 阿蘇支店

趣味 映画鑑賞 特技 料理

好きな言葉 為せば成る 為さねば成らぬ 何事も

好きな人のタイプ 器用でよくしゃべる人

阿蘇の好きなところ 自然豊かなところ

仕事の内容 出納・預金業務

仕事で日頃から心がけていること ミスがないようにする
笑顔を忘れない

一言コメント いつも一緒のコミュニティバンクを目指しています。お気軽にお声かけください。窓口でお待ちしております。

フレッシュマン

阿蘇市で働く元気なフレッシュマンを募集しています! 自薦他薦は問いません。

[対象] ①阿蘇市民 ②阿蘇市内で働く人 ③仕事を始めて5年以内 ④おおむね30歳未満の男女

[問い合わせ] 総務課秘書広報係 ☎ 22-3111 (メール) pr@city.aso.lg.jp