市内の農家が高い評価を受ける

県農林水産業功労者表彰・県農業コンクール

▲室治夫さん（左）

▲齊藤信幸さん（右）

▲大津裕樹さん（右）

熊本県農林水産業功労者表彰を室治夫さん、齊藤信幸さんが受賞しました。室さんはアスパラガス、齊藤さんはトマトの施設園芸をそれぞれ長年にわたりけん引。地域への普及の礎となっており、「農業師匠」としても多くの担い手を輩出しています。農業の発展にすぐれた功績があり、他の模範となってきた点が高く評価されました。

熊本県農業コンクール大会では、大津裕樹さんが経営体部門で優良賞を受賞しました。大津さんはJAのイチゴ部会長を10年歴任し、展示ほへの協力、トップセールスによる価格交渉、海外輸出の取り組みなどで産地をけん引しています。

1月28日には熊本市内でそれぞれの表彰式が行われ、木村敬熊本県知事にその功績をたたえられました。

全国大会出場者と結果

水泳競技

第47回全国JOCジュニアオリンピックカップ 春季水泳競技大会

【100m自由形　200m自由形】
中村（なかむら） つばさ　（九州学院高２年 / 阿蘇中出身）

空手道

JOCジュニアオリンピックカップ 第44回全国高等学校空手道選抜大会

【女子団体組手５人制】
廣石（ひろいし） 治乃（ちの）　（九州学院高２年 / 内牧小出身）

サッカー

第14回びわ湖カップなでしこサッカー大会(U-12)

【女子サッカー　４位】
坂梨（さかなし） 陽望（ひなの）　（一の宮小５年）

見守りに役立てて

阿蘇ライオンズクラブが内牧小にベスト寄贈

▲寄贈されたベスト

阿蘇ライオンズクラブが内牧小学校に反射材付きのベストを寄贈しました。同小では地域住民が児童たちを見守る「見守り隊」が発足しており、その活動時に着用されます。井正成校長は「見守り活動にご協力いただき大変ありがたい」と感謝しました。

＼お出かけしてみませんか？／

阿蘇の春を彩る花々を紹介します

仙酔峡・阿蘇山上

ミヤマキリシマ

ミヤマキリシマは九州の火山地帯にのみ群生するツツジの一種。鮮やかなピンクの花を咲かせます。仙酔峡に約５万株、阿蘇山上一帯に約30万株が自生。

見頃

５月上旬から中旬（仙酔峡）
５月中旬から下旬（草千里ケ浜一帯）
５月下旬から６月上旬（阿蘇山上）

草千里

ハルリンドウ

野焼き後の草千里に青紫色の花を咲かせます。
阿蘇市の花にも選定されています。

見頃　４月下旬から５月中旬

（写真は2023年４月13日撮影）

波野高原

すずらん

日本最南限のすずらん自生地です。
約５万本の可憐な白い花があたり一面を甘い香りで包みます。

見頃　５月上旬から中旬

EVENT　春のバラまつり

阿蘇ミルクファクトリー（はな阿蘇美）で開催。西日本最大級のバラドームで色とりどりのバラがお出迎えします。

とき　4月26日㈯～6月8日㈰まで
午前9時30分～午後5時

※バラドームは午前10時～午後4時30分最終入場

問 阿蘇ミルクファクトリー　☎23-6262

■大阿蘇環境センター未来館から「ごみ処理手数料」改定のお知らせ

令和7年10月1日（水）から、家庭から出たごみを「大阿蘇環境センター未来館」、「南部中継基地」及び「滝美園クリーンセンター」に直接持ち込む際のごみ処理手数料を改定します。

今回の料金改定は、近年の物価上昇等によるごみ処理経費の増加に伴い、「受益者負担の公平化」、「ごみ処理経費等の確保」を目的とするものです。皆様のご理解とご協力をお願いします。

現行料金		改定後料金
１０kg ： 無料 ２０kg ： 100円（税込） （10kg毎に50円加算）	➡	**１０kg ： 100円（税込） （10kg毎に100円加算）**

【直接持ち込む際のごみ袋について】

※令和7年10月1日以降、直接持ち込む際は「透明袋（中身が確認できる袋）」で持ち込みができます。
ただし、これまでどおり必ず、可燃、不燃、資源ごみに分別して持ち込んでください。

※「指定ごみ袋」で持ち込んだ場合も料金は徴収します。

※ごみステーションに出す際は、これまでどおり必ず「指定ごみ袋」を使用してください。

夢を追いかける青少年の声を届けます ―

夢を追いかけて

私は姉と兄の影響で３歳頃からバレーボールを始めました。そして小学校から本格的に始め、中学校でもバレーボールを続けました。中学校では、大きな怪我や大きな壁に何度もぶつかりました。しかし、その経験は自分を大きく成長させる出来事でした。

高校でも大好きなバレーボールを続け、見ている人に元気を与える選手になることが目標です。そして、家族や指導してくれた先生に感謝を形にできるように頑張りながら、自分に自信を持てる人になりたいです。

今村 奏翔（いまむら　かなと）
阿蘇中学校・３年※

※学校・学年は令和７年３月１日時点

地産地消 Cooking!

食生活改善推進員協議会

青魚のきのこ甘酢あんかけ

材料（4人分）

あじ……4尾	塩 ……1つまみ	酒 ……大さじ1
しょうが汁…大さじ2	片栗粉(衣用)…適量	油(魚用)…大さじ2
人参 ……60g	ピーマン ……3個	玉ねぎ …60g
椎茸 ……2個(大)	えのき ……1/2袋	しめじ……60g

甘酢あん

Ⓐ 水 ……200cc	鶏ガラスープの素… 小さじ1	砂糖 …… 大さじ2	Ⓐ
Ⓐ 酢 ……大さじ2	濃口醤油…… 大さじ1	薄口醤油… 大さじ1	Ⓐ
片栗粉 …大さじ2	水 …… 大さじ3	ごま油 … 小さじ1	

作り方

❶ 魚に下味(塩、酒、しょうが汁)をつける。

❷ 人参（細切り）、ピーマン（細切り）、玉ねぎ･椎茸（薄切り）、えのき（半分）を切る。

❸ Ⓐを合わせておく。

❹ 魚の水分を軽くふき取り、片栗粉を全体にまぶす。

❺ フライパンで油を熱し、魚の皮目から焼き（5分程度）、焼き目がついたら裏返し火を通す（5分程度）。火が通ったら、皿にとる。

❻ ❷で切った野菜類を炒め、しんなりしてきたらⒶを加え、フツフツしたら火を止める。

❼ 水溶き片栗粉を回し入れ、火をつけとろみをつける。

❽ お好みでごま油を回し入れ、皿に盛ったら完成。

食改員から一言

青魚に含まれるDHAやEPAには、血液をサラサラにする効果があり動脈硬化などの予防に繋がります。サバやイワシでもおいしく作れますよ。

椎茸は阿蘇市産を使用しました。
※市内の道の駅で購入。

おたより

皆さまのご意見･感想を募集しています。疑問に思っていることや読みたい記事、みんなに見てほしいすてきな写真など「おたより」フォームから投稿してください。

※投稿の内容や紙面の都合により掲載できない場合もあります。

「おたより」フォーム

楽しみにしてます！
（目指せ阿蘇移住！ さん）

▶ご意見ありがとうございます。これからも楽しんでもらえるような広報あそを作成していきます。

住んでる地域の特集がない。

▶ご意見ありがとうございます。いろいろな地域の魅力を伝えられるよう頑張ります。