

世界農業遺産

阿蘇が

ひとめでわかる本



阿蘇ぜんぶが
世界農業遺産なの?!

そうだよ!
漫画で阿蘇の
農業遺産を知ろう!



ASOMO

熊本阿蘇産の逸品をオンラインで購入できるショップ。冊子内で紹介したあか牛や野菜を購入できます。

<http://aso-asomo.com/>



全国からアクセス!
阿蘇リンク



阿蘇地域世界農業遺産 推進協会

阿蘇の農業についてもっと詳しく知りたい方はこちらへアクセス! 農業システムやサイクルについて掲載しています。

<http://www.giahs-aso.jp/>



世界農業遺産

まるわかりMAP

世界農業遺産とは？

世界中で昔から行われてきた、伝統的な農業や地域の特色、珍しい動植物を守るために 作られたのが世界農業遺産。
世界中のいろんな農業が認定されているんだ。



中国の次に認定数が多いのは日本なんだ！
地形や気候を生かした農法やシステムが評価されているよ。

佐渡では珍しいトキがいるよ！

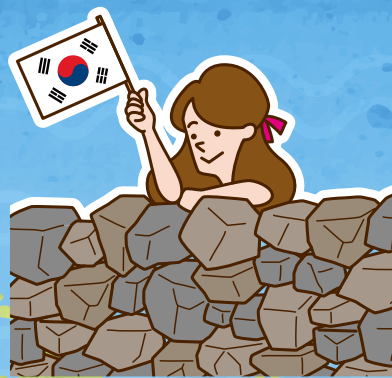
- 下ノ木と共生する佐渡の里山
- 能登の里山里海
- 静岡の茶草場農法
- 阿蘇の草原の維持と持続的農業
- クヌギ林とため池がつなぐ国東半島・宇佐の農林水産循環
- 清流長良川の鮎
- 里川における人と鮎のつながり
- みなべ・田辺の梅システム
- 高千穂郷・椎葉山の山間地農林業複合システム
- 持続可能な水田農業を支える「大崎耕土」の伝統的水管理システム
- 静岡わさびの伝統栽培
- 発祥の地が伝える人とわさびの歴史
- にし阿波の傾斜地農耕システム

日本

南米

熊本県・阿蘇

1000年以上前から、阿蘇の人たちはこの草原を守り続けてきたんだ。ぼくたちのご先祖様も、野菜やお米を育てながら、ここで牛を育てていたのかも。



韓国では4つの地域が認定！
1200年も続くお茶の栽培、石を使ったユニークな水田システムを持つ棚田、高麗人参の栽培などがあるよ。

アジア

中国は、世界最多の15地域が認定されているよ。
長い歴史をもつ中国では、2000年前から続いている農業もあるみたい！



井戸から水を効率的に運ぶ水路の設計は、砂漠の知恵だね。



プーアル茶

魚が泳ぐことで、雑草や害虫を防いでくれるんだ！



インドには、今でも昔ながらの農業と生活を守っている人たちがいるよ。
2500年前から栽培が続くサフランは、美しい農産物だね。



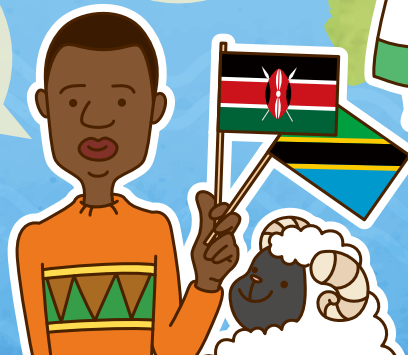
サフラン



ナツメヤシ

アフリカ

ケニアとタンザニアの国境にまたがる地域では、マサイ族の遊牧システムが認定されているよ。
数百年間、移動しながら牛や羊を育てて来たんだ。



どうして阿蘇が認定されたのかな？
もっと詳しく知りたいな！



ぶどう

ヨーロッパ

ヨーロッパでは、イタリアのオリーブ畑やワイン用のブドウ畑、スペインの塩やレーズンのめずらしい作り方が認定されているよ。

切り立つアトラス山脈のふもとにも、人の作り上げたオアシスが……！



エジプトとアラブ首長国連邦では、オアシスを活用したナツメヤシの栽培が認定されているよ。
砂漠なのに農業ができるって、すごいよね！

目次

世界農業遺産まるわかりMAP

..... 2P

阿蘇ってどんな場所？

..... 4P

図解 阿蘇の農業遺産

..... 6P

マンガでわかる！

阿蘇の3つの特徴

- ①放牧編 8P
- ②採草編 10P
- ③野焼き編 12P

阿蘇の農業遺産はココがすごい！
3つのポイント

..... 14P

とれたての阿蘇いただきます！

..... 16P

阿蘇を体感！観光ツアー

..... 18P

カルデラ

カルデラ＝

ポルトガル語で「大鍋」

面積 **380km²**



植物

被子植物の分布種

約 **1,600** 種

日本の **1/5** もの被子植物種が存在

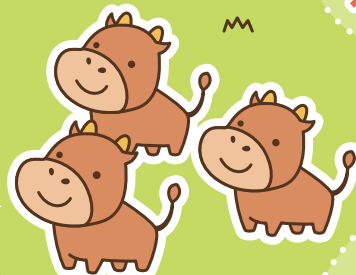


あか牛

あか牛・くろ牛

約 **6,000** 頭

が放牧される



火山

中岳は
今も噴火する
活火山！



熊本県
人吉市 と同じ大きさ

1,000 年前 から
人の手で維持されてきた

藤原道長や紫式部が活躍していた時代

草原

草原＝ **22,000** ヘクタール



大きさ
18km × 25km

阿蘇ってどんな場所？

神社

阿蘇神社は

2000 年以上
の歴史をもつ



観光客

年間 **1,800,000** 人

の観光客が訪れる
熊本最大の観光地



飛行機 **7,500** 機分！

図解 阿蘇の農業遺産



観光客

美しい草原は観光スポットとしても人気

詳細:18~19P



野焼き 冬~春

春の芽吹きを促すために
行われる

解説:12~13P



輪地切り・輪地焼き

必要以上に燃え広がらない
ための防火線づくり



さまざまな植物

様々な価値を生み出す草



かやぶき

かつて、草原の野草はかやぶき屋根の材料にもなった



燃料

生物由来の燃料「バイオマスエネルギー」に



肥料

牛のフンは草原や畑のたい肥になる

草

野焼きの後、新しく青々とした草が生える

放牧 春~秋

牛に草や木の芽を食べさせ
森林化を防ぐ

解説:8~9P



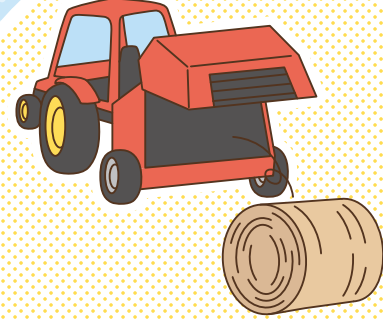
耕地

緑肥やたい肥で地力が保たれる



牛舎

冬は草原をくんだり、牛舎で飼養されるあか牛も



採草 春~冬

草原を守る採草作業は近年機械化が進んでいる

解説:10~11P



牛の食糧

採草後の草は家畜の飼料にも使われる



野菜・米

草原の恵みを活用し阿蘇の名産品が作られる



あか牛

うまみをたっぷり含んだヘルシーな赤身肉

阿蘇産の食べ物



食べる

草原の活用で阿蘇のおいしいものが生まれる

詳細:16~18P

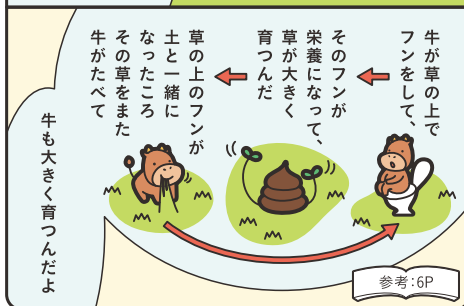
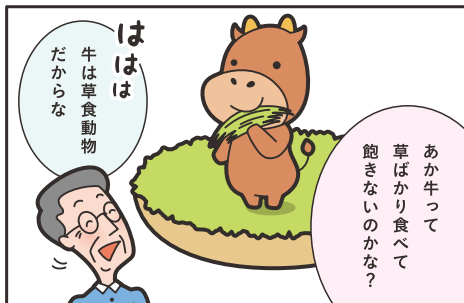


地域の人々

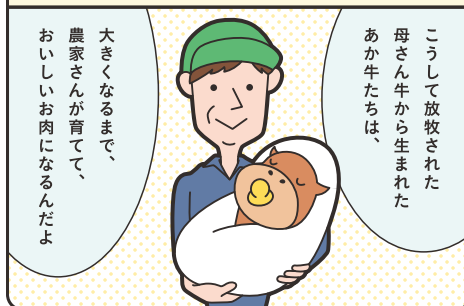
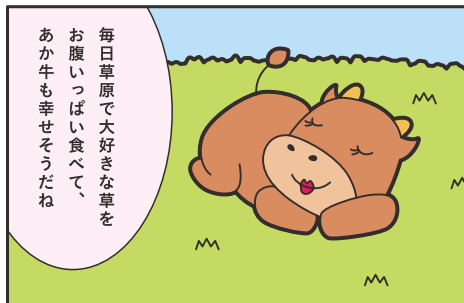
草原は阿蘇の人の手によって守られている

阿蘇の人々の文化

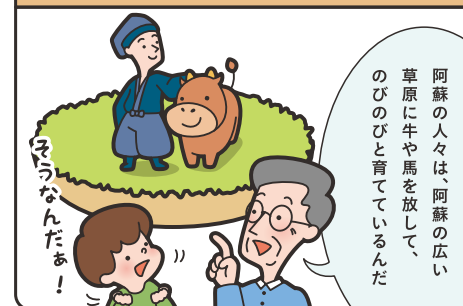
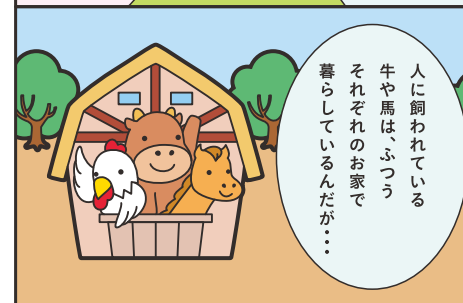
阿蘇の草はごちそう



放牧すると牛にいい



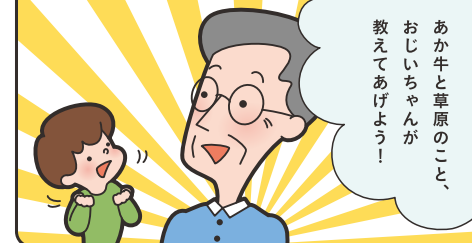
放牧とは?



① 放牧編



何が特別?



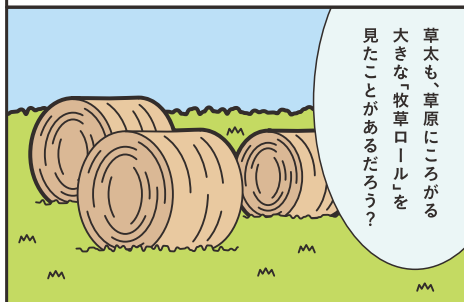
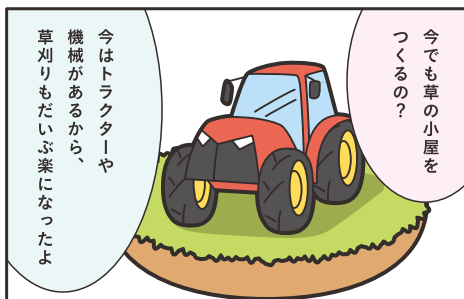
check

あか牛はいつも同じ場所を歩く。草原には「牛道」ができる。

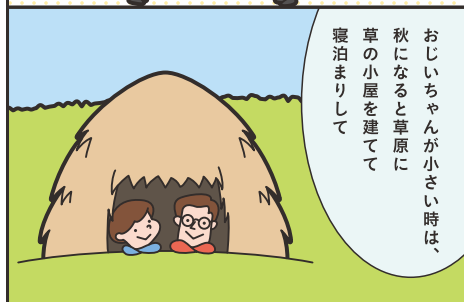
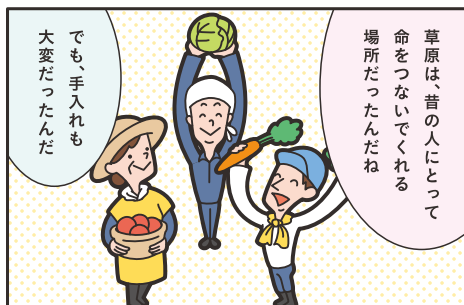
check

あか牛は寒さにも暑さにも強い! 放牧にぴったりの牛。

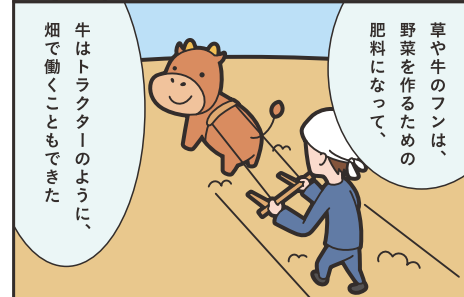
現在の草刈り風景



草泊まり



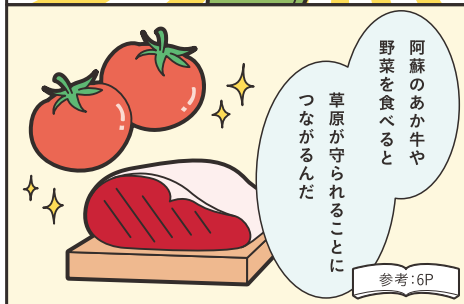
草の使い道



昔から守られてきた草原



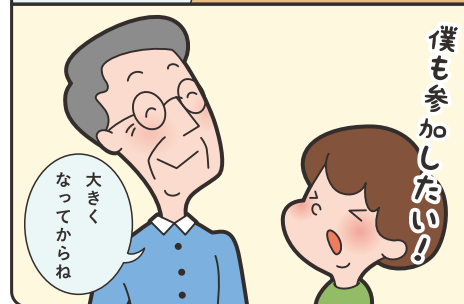
食べよう、あか牛!



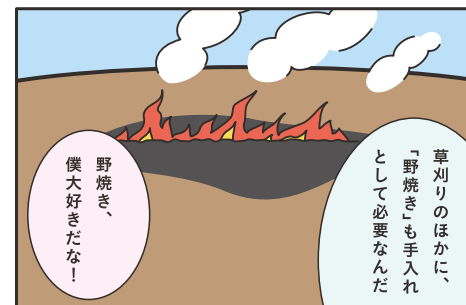
なぜ草原を守るの?



誰が焼くの?



野焼きとは?





阿蘇の農業遺産はココがすごい!

3つのポイント



阿蘇の農業には、世界農業遺産として認められた「すごい」ポイントが3つあるんだ

世界が認めた阿蘇ならではの「すごい」をチェックしよう!

3 草原を通して1000年続く、人と自然の助け合い



草原再生シールのついた野菜を食べよう!



阿蘇草原再生シール生産者の会 会長 市原 啓吉さん

草原を守りたい農家さんなどが、草原の野草を使って育てられた農産物に「草原再生シール」を貼り販売しているよ。売り上げの一部は草原を守るための会の活動費にあてられるんだ。シールのついた野菜を食べることで、草原の保護活動に参加できるよ!



例

20cmの正方形の草原が守られる



トマトを1個食べると

草原をこれからも守り続けるためには、阿蘇の草原を守りたいと願う「人」の力が必要なんだ

まずは阿蘇のおいしい食べ物を食べることから、草原を守る活動に参加してみよう!

草を食べて草原を守るあか牛のお肉と、草原の草を使って作られた野菜やお米をいっぱい食べよう!

1 阿蘇の人々が協力して草原を守り続けている



2 草原の活用によって阿蘇の資源や魅力が育まれてきた





野菜パスタ

南阿蘇で育った野菜を使用した手延べパスタ。完熟トマトの赤、農薬不使用バジルの緑、ガーリックの白の3種類。平たい麺はモチモチの食感。

ジェラート

阿蘇のミルクとフルーツや野菜を使ったジェラート。甘酸っぱい「木いちご」と、香ばしい「そば」はあそ望の郷の限定。ここでは食べられない特別な味。

あか牛AKVバーガー

米粉で作ったパンズに、あか牛のハンバーグとシャキシャキのレタス、瑞々しいトマト、玉ねぎをサンドしたハンバーガー。



阿蘇ミルクのチーズプリン

ASO MILKを使ったなめらかで濃厚なチーズ味のプリン。道の駅阿蘇でしか手に入らない限定商品。



阿蘇の草原とお牛クッキー

ASO MILKを100%使用した手作クッキー。一枚一枚牛の柄が変わるキュートなデザイン。卵不使用でカリッとした食感に、やさしいミルクの味。



あか牛ハンバーガー



あか牛ハンバー

あか牛ハンバーグを手軽にバクリ！しょうゆベースの和風オニオンと、スパイスの効いたチーズベッパの2種類を販売。ふっくら柔らか、ジューシーなあか牛の味と食感を楽しんで。



とれたての阿蘇 いただきます！

ASO MILK のむヨーグルト

ASO MILK

阿蘇の草原が育んだ牧草と阿蘇の地下水で育った牛から絞られた新鮮な牛乳。濃厚さが違います。

南阿蘇オーガニック ハーブティー

南阿蘇の大自然で育ったオーガニックハーブ使用のハーブティー。ノンカフェインだから、子どもにも安心。体にやさしいお茶でホッと一息。



とれたて野菜

四季折々の旬の新鮮野菜がほい時には、阿蘇の道の駅・交流館へGO。春はアスパラ、夏にはトマト、秋にはやっぱりサツマイモ、冬には大根や里芋も並びます。阿蘇の野菜、今日はどんなレシピで堪能する？



店舗紹介

A 道の駅 阿蘇



【営業時間】9:00～18:00 【休館日】年中無休
【TEL】0967-35-5088 【住所】熊本県阿蘇市黒川1440-1

店舗マップ:19P

【注意事項及びお願い】

・この冊子に掲載している情報は、令和3年2月末時点の情報です。・臨時休業の場合もありますので、事前に最新の営業情報を御確認ください。
・御来訪の際は、新型コロナウイルス感染症の感染防止対策に御協力頂きますようお願いいたします。

B あそ望の郷 くぎの



【営業時間】物産館 9:00～17:00/レストラン 10:00～17:00 【休館日】第二水曜(繁忙期無休) 【TEL】0967-67-3010 【住所】熊本県阿蘇郡南阿蘇村久石2801

C 俵山交流館 萌の里



【営業時間】9:30～17:30 【休館日】不定休
【TEL】096-292-2211 【住所】熊本県阿蘇郡西原村小森 2115-3

パラグライダー体験は
初めてでもできる！

阿蘇を

空から一望！

阿蘇を

まなぶ

I 阿蘇草原保全活動センター

【開館時間】9:00～17:00 【休館日】なし(年末年始を除く)
【電話番号】0967-32-0100 【住所】熊本県阿蘇市小里656

見て・触って・聞いて阿蘇の草原を学べる施設。ススキを使ったホウキづくりなどのクラフト体験もできます。
※体験は要予約

【注意事項及びお願い】

- ・この冊子に掲載している情報は、令和3年2月末時点の情報です。
- ・臨時休業の場合もありますので、事前に最新の営業情報を御確認ください。
- ・御来訪の際は、新型コロナウイルス感染症の感染防止対策に御協力頂きますようお願いいたします。

阿蘇の絶景おすすめスポット &店舗MAP



阿蘇を体感！ 観光ツアー

H 阿蘇ネイチャーランド

【受付時間】午前の部 9:00/午後の部 13:30 【定休日】木曜日(祝日営業) 【電話番号】0967-32-4196 【住所】熊本県阿蘇市内牧1092-1

パラグライダー体験

風に乗って、阿蘇の自然を体いっぱい感じよう！所要時間は2～3時間。空中散歩のんびり楽しめます。パラグライダー体験は、体重40kg以上の小学生から参加可。
※動きやすい服装と靴、軍手の準備が必要。

D あか牛の館

【営業時間】精肉販売10:00～17:00/レストラン11:00～16:00(ラストオーダー) 【定休日】不定休 【電話番号】0967-67-0848 【住所】熊本県阿蘇郡南阿蘇村久石2815

サーロインステーキ定食

あか牛のサーロインを、贅沢にステーキで！テーブルの焼き台で豪快に焼くセルフスタイルなので、自分好みのベストな焼き加減で食べられます。

あか牛をステーキで！



阿蘇五岳の
絶景が自慢

あか牛をどんぶりで！



阿蘇を

あか牛認定店で食べつくす！

あか牛認定店とは？

阿蘇地域で生まれ育ち、阿蘇産の牧草や稲わらを食べて育った、または阿蘇の草原で育てられたことのあるあか牛を提供するお店のこと。阿蘇の恵みで育った牛はヘルシーでうまみもたっぷり。

E やま康

【営業時間】11:00～15:00 【定休日】水曜日 【電話番号】0967-62-0888 【住所】熊本県阿蘇郡高森町高森3191

気まぐれメガあか牛丼

希少部位のいちぼ・ランプ・でんまるを使用した食べ応え満点のあか牛丼。日によって使用される部位が変わる、「気まぐれ」なメニューです。メガは通常の1.5倍サイズ。お腹いっぱいあか牛を堪能できます。

あか牛を焼き肉で！



F 田子山(たんごやま)

【営業時間】11:30～19:00(ラストオーダー) 【定休日】水曜日 【電話番号】0967-32-5070 【住所】熊本県阿蘇市三久保285

田子山コース

あか牛のとろけるおいしさをシンプルに焼肉で！農家直営のレストランだから、使用されるお米、お野菜も自家製にこだわっています。阿蘇の恵み野菜をあますことなく味わおう。

PICK UP

G 農福連携レストランすずかれん

【営業時間】11:00～17:00(ランチタイム 11:00～15:00) 【定休日】水曜日・木曜日 【電話番号】0967-46-2888 【住所】熊本県阿蘇郡小国町宮原2331

小国で育った野菜や、希少大豆「すずかれん」、阿蘇のあか牛を使用した料理が人気のレストラン。阿蘇の大地の恵みを丸ごといただきます！

野菜たっぷり
ヘルシー！

