

Food travel magazine

JR HAKATA CITY
おいしい九州を、探しに行こう

くうてん

2015 Autumn

vol. 03

TAKE FREE

草原とカルデラが育んだ



阿蘇
の食物語

地球が生み出した、五穀豊穡の大地

阿蘇

A S O

肥

後、肥国の語源は「火の国」。活火山である阿蘇山そのものが、古来よりこの地域の大切なシンボルであったことがわかる。

有史以来、大規模な噴火をしていない阿蘇山は、その「パワー」をカルデラ内の豊かな自然を創り上げることに注いだ。そして人々はその恩恵を受けようと、カルデラの内側を開墾し、居住区とした。世界には阿蘇より大規模なカルデラはあるが、鉄道までその内側に敷設された例は地球上どこにもない。この、類まれなる地形とともに生きる決意をした人々によって、阿蘇は他に例を見ない、極めて稀な生活体形を作り出したのだ。

そしてその決意が、国内有数の多種多様な野生動物植物を有する土地を作り出す。九州の水がめと呼ばれ、日本随一の大草原を持ち、誰も見たことがない里山風景を人の手によって作りだした阿蘇。その景色は、多くの人に感動と感銘を与えてくれる。

熊本に縁のある夏目漱石や徳富蘇峰も、阿蘇の風景をこよなく愛したという。ちなみに蘇峰は阿蘇好きが高じて、その号に「蘇」の字を用いたとも伝えられている。

(文・上田瑞穂 写真・三善正勝)

Globally Important Agricultural Heritage System

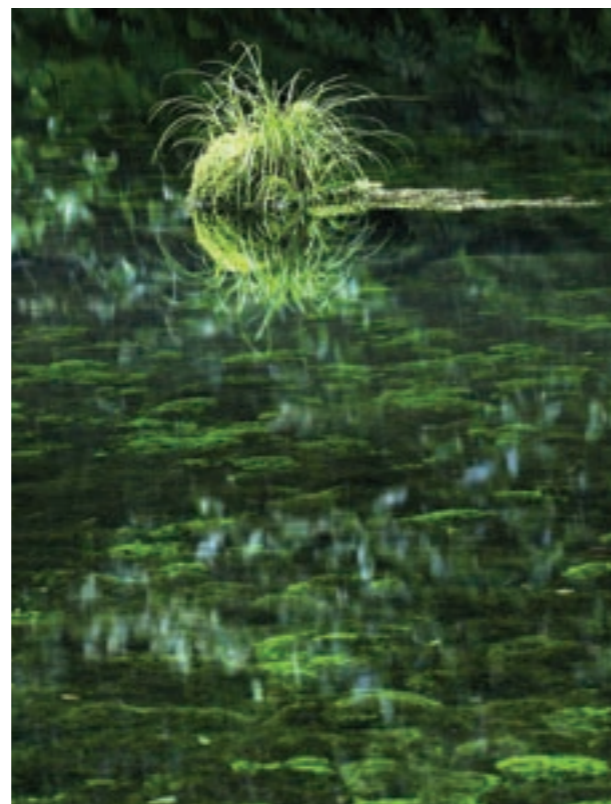


玉 連食糧農業機関（FAO）が2002年、地域環境を活かした伝統的農法や生物多様性が守られた土地利用のシステムを世界に残す目的で創設した世界農業遺産。発足当時は独自の農法を持つ途上国のみで認定だったが、2011年に先進国としては世界で初めて、日本の佐渡と能登が認定を受けた。そして今年、2013年にはここ阿蘇を筆頭に、大分・国東や静岡・掛川など3か国6か所が

さらに加わっている。戦後の高度成長期とともに製造業が伸び、経済大国の仲間入りを果たした日本ではあるが、やはり農耕民族のルーツを持つ我々にとって、農業は古くから最も身近にして最も大切な産業の一つだ。伝統的な農法や農村文化、そして生物の多様性や農村景観が保全されている地域を残そうというこの取り組みに、阿蘇が認定されたというのは誇らしい。



2013年、阿蘇が世界農業遺産に

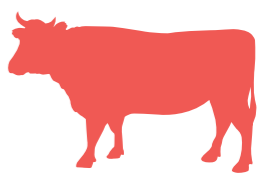


世界最大級を誇るカルデラの内部は湧水が豊富なため、美味しい水を利用した米や野菜がよく育つ。草原でのびのびと過ごす牛たちの姿からは、ストレスがなく元気な様子が伝わってくる。年に一回、春先に野焼きをし、新たな草原を作り出し続けてきた阿蘇。牛たちとともに幸せに共生し、そこから生まれる堆肥で作物が育ち、その作物の残りをまた牛たちと分けあう。そんな風景が続く阿蘇で、のびのび育つあか牛たちと、生き生きと輝く野菜たちを取材した。



九州初の三つ星!!

あか牛の最高位、三つ星を取るまでには、半世紀にわたる苦悩と挑戦の物語があった。



阿 蘇の北部、産山村で畜産農家を半世紀以上に亘り営んでいる井信行さん。昨年、彼は九州で初めて「全日本あか毛和牛協会」の最高位・三つ星を獲得した。井さんの考える「美味しい牛肉」は実に単純だ。

「人間が美味しいと思うものを食べ、きれいな水を飲み、草原で元気に遊ぶ牛。当たり前だけど、そんな牛を育てたいと思ったんです」

それはこの業界では全く「当たり前」ではなく、それまでの常識を大きく覆すことだった。

まず、誰もが不可能と思っていた国産100%という飼料。井さんは国産どころか、そのほとんどを地元阿蘇産にこだわり、九州産100%を叶えてしまった。そこには食の安全性への配慮とともに、地域循環型農業を目指すという

想いがある。

「うちの牛たちは基本的には阿蘇の草原で草を食べて育っています。穀類飼料は従来の60%くらいしか与えていない。人間が食べる穀類を牛が食べずに、人間が食べない草を食べさせるのは食糧問題の解決にもつながると思うんですよね。また、その穀類飼料も阿蘇の休耕田を利用して作ることで、畜産家と農家が相互に潤うことができる。村の未来にも、地球の未来にも明るい方法なんですよ」

そしてその理念は、肉質という最大の結果につながった。従来、和牛の評価はサシを重視してきたが、草原で元気に育った井さんのあか牛は、赤身が特徴的だ。肉本来の旨みをたっぷりと湛え、霜降りとは全く異なる柔らかさや噛むたびに広がる肉汁の旨さがある。黄色がかった脂身の部分からも、優しい甘みを感じられる。

「草資源に恵まれている阿蘇ならではの、という最高の牛肉を作りたい。まだまだ道半ばですが、阿蘇の名水と美味しい草、九州産100%の飼料で育ったあか牛の美味しさを、まずは味わってみたい」



従来的高级肉でよく言われる「口に含むととろける」という表現はあか牛には当てはまらない。噛んでしっかりと肉の味わいと旨みを感じるのが特徴だ



この日の飼料は7種類。そのなかには、天草の天然塩も。人間が食べて美味しいと思うものを、牛たちにも与えている

弱アルカリの名水と、 少しの工夫と、 モーツァルトと。



ビ ニールハウスに一歩足を踏み入れた瞬間、モーツァルトの音色が響いてきた。パツチワークのように整然とした畑、ツヤツヤと美しい野菜、きれいで冷たい自噴する地下水、そしてモーツァルト。こんな農家、未だかつて見たことがない。

「もともと農水省で働いていて、脱サラで農業を始めたんです。土地なし、技術なし、筋力なし、の3なし状態から始めたので、最初は試行錯誤でしたね。トマトを作り始めましたが、十分な土地もなく、一年一作では技術の向上は進まないし、トマトがいっぱい入ったコンテナを運べるだけの筋力もない(笑)。一年中安定して供給で

きるもの、他にはないもの、そして重たくないものを選んだら、この経営にたどり着きました」と茶目っ気たっぷりに話すのは「つじ農園」の代表、辻正之さん。独自の播種・育苗法を用い、少量多品種のサラダ野菜を年中供給している。「まず、今日採れたこの16種の野菜を食べてみてください。お話しはそれから」

そうやって自信たっぷりに出されたのは、「刺し盛り」ならぬ「野菜盛り」。16種類もの野菜がすこしずつ盛られた圧巻のプレートだ。カメラマンと二人、口にした瞬間、目を見合わせた。味の濃さ、食感の良さ、風味の豊かさ。いつも食べている野菜とはひと味もふた味も違う。しかも、見たことのない野菜も数多くある。

「まず徹底しているのは、野菜を収穫後30分以内に温度5℃湿度85%の恒温恒湿冷蔵庫で保管すること。鮮度保持は、野菜のおいしさをそのままお届けするために必要です。また、阿蘇山からの弱アルカリ性の地下水を使った栽培で、水分90%の野菜を作り出しています。さらに、音響メーカーの方から実験的に野菜にモーツァルトを聞

かせてほしいと言われ、半信半疑でスピーカーを導入しました。最初の2年は何の変化もなかったのですが、選曲を変えたり、スピーカーの位置を変えたりするうちに野菜に劇的な変化が生まれたのです。それまで冬になるとがちりした筋っぽいサラダほうれん草ができていたのに、その「がちり筋っぽい」のが消え、ちょうどいい太さで柔らかいサラダほうれん草に変身したのです。音は波動なので風と同じようなもの。いい音が流れることで野菜をいつも揺らすようなことができ、いい野菜ができあがったのでしよう。我ながら驚きました。ちょっとした工夫の連続ですね」

つじ農園の野菜たちはプロに選ばれている。いつも厳しい目で素材を探している料理人たちにこそ、その味の差をわかってもらえるという。

「野菜づくりは子育てと一緒。愛情を持って環境を整えてあげれば、必ず応えてくれるんです。手を抜かず、丁寧に。私が育てた子どもたちを、皆さんに美味しいと口にしていたことが何よりも幸せですね」

美味しい野菜は
子育てのように、
過ぎず足りずの愛情を
注いで育てていく。



最初に出された16種類の野菜盛り。わさび菜やマスタードグリーンはなるほどの辛さ、スイスチャードはほのかな塩気を感じるなど、それぞれ個性が際立っている。塩もドレッシングも必要なく、野菜そのものの旨さをしっかりと感じさせてくれた



こうしてモーツァルトを聴きながら育つ野菜たち。穏やかな音色が、阿蘇の景色にもびったりだ



辻さんの農業革命を支えたソイルブロック。これを用いて播種・育苗をすることで一年中多種の野菜を安定供給できている



野菜の栽培には阿蘇山からの自噴する地下水を使用。清冽で、年間平均15℃という弱アルカリ水。野菜の水分90%は、この弱アルカリ水で作られる

草原に癒されたら、心落ち着くパワスポへ



境内には願い事を叶えてくれる「願かけ石」や縁結びにご利益があると言われる「高砂の松」などがある、阿蘇有数のパワースポット。日本三大楼門の一つに数えられる楼門や、国の重要文化財に指定された神殿なども。

【阿蘇神社】
 ☎0967-22-0064 [所] 阿蘇市一の宮町宮地3083-1 [交] JR宮地駅下車徒歩約20分

絵画のような一面の緑！



烏帽子岳中腹に広がる、阿蘇を代表する風景。火山博物館やレストラン、土産物店などもあるので阿蘇観光の基地にしても便利。この壮大な景色を前に、ぼーっと座ったり寝転んでみる人も。

【草千里】
 ☎0967-32-1960 (阿蘇インフォメーションセンター) [所] 阿蘇市草千里 [交] JR阿蘇駅から阿蘇西駅行産交バスで約35分、「草千里阿蘇火山博物館前」バス停下車徒歩すぐ



乗った瞬間から大人も子どももワクワクしちゃう、特急「あそばーい！」。木のボールプールで遊んだり、車内でしか買えない「くろちゃんのアソモコ弁当」を食べたりと、列車のなかで既にリゾート気分にはれています。阿蘇に着く前に元気を使い果たさないようにしておかなくちゃ！

阿蘇大満喫の旅へ出かけよう

阿蘇のんびりきっぷ
 往復の乗車券 + 特急券 + フリー区間

宮地～立野間を自由に乗り降りできる、阿蘇の観光に大変便利なきっぷです。

●フリー区間(宮地～立野間)は特急自由席に乗り降り自由です。
 ●あそばーい!のバノアマシート及び白いくろちゃんシートにご乗車の場合は(指定料金券700円/こども半額)が必要です。
 ●列車内での発売はございません。事前にご購入ください。

ご利用区間		おねだん	ご利用列車	有効期間
北九州市内 (日豊・豊肥本線経由)	フリー区間 (宮地～立野)	8,700円	特急	5日
北九州市内 ※ (鹿児島本線・豊肥本線経由)		11,600円		
福岡市内		9,000円		
熊本		3,000円		3日
鹿児島中央		14,000円		5日
大分・別府	5,900円			

※ 小倉～博多間の山陽新幹線はご利用できません。

JR博多シティ × 阿蘇 EVENT

阿蘇うまいもんマルシェ
 10/5(土)・6(日)
 屋上 つばめの杜ひろば

阿蘇門前町の大ヒット商品「ささみの梅つつみ」「くまモンサイダー」や、阿蘇が生み出す湧水を使ったソーセージなど手間と時間をかけて手作りしたうまいもんが大集合!!



美しい阿蘇写真展 & コンテスト
 10/1(火)～11/4(月・振)
 2F 中央エレベーター前

美しい阿蘇の風景を堪能できる写真展。また、くうてんの対象店舗で「阿蘇フェア」のメニューをお食事された方限定でご応募できるコンテストを開催。抽選で旅行券(2万円分)をペア5組10名様にプレゼント!



阿蘇食材スタンプラリー
 10/1(火)～11/4(月・振)
 9・10F シティダイニングくうてん各所

くうてん各所に設置されている阿蘇食材のパネルを見つけてスタンプを集めると抽選で当たります!

- 旅行券(1万円分)ペア1組2名様
くまもんグッズ50名様
- くまモンオリジナルティーバック
 - くまモンクリアファイル
 - くまモンピンバッジ
 - メモ帳



動物と遊んで、大自然とも遊んで

馬と草原、最高の組み合わせは何か?



日本有数の大草原を、馬に乗って歩くなんてかっこいいかも! しかも引き手なしで、自分ひとりで手綱を握って。いつも見ているよりもほんの数センチ高いだけで、景色がこんなに変わるなんてふしぎ。

【エル・パティオ牧場】
 ☎0967-22-3861 [所] 阿蘇市内一の宮町三野2305-1 [営] 9:00～17:00(最終受付16:30) [休] 無休 [交] JR宮地駅からタクシーで約15分

大空から阿蘇を見下ろしてみたい



熱気球やマウンテンバイクなど、阿蘇の大自然を身体全体で楽しめます。特におすすめは、気ままに空中散歩を楽しめるパラグライダー。風に乗りにながら眺める阿蘇の景色、きっと一生忘れないはず。

【阿蘇ネイチャーランド】
 ☎0967-32-4196 [所] 阿蘇市内牧1092-1 [営] 11月～2月 / 9:00～17:00、3月～10月 / 9:00～18:00 [休] 木曜(祝日は営業) [交] JR阿蘇駅からタクシーで約10分

空から馬から眺める、カルデラの大地

世界初、活火山へ架けられたロープウェイ



中岳の火口へと登る世界で初めてのロープウェイ。広い窓からは阿蘇の雄大なカルデラ風景を存分に堪能することができます。夏には荒涼とした大地を、冬には一面の雪景色を眼下に見下ろして。

【阿蘇山ロープウェイ】
 ☎0967-34-0411 [所] 阿蘇市黒川808-5 [営] 8:30～18:00(3/20～10/31)、8:30～17:00(11/1～11/30)、9:00～17:00(12/1～3/19) [休] 無休(火山ガス規制時は運休) [料] 大人(中学生以上)片道600円・往復1,000円子ども片道300円・往復500円

観るだけでなく、触れることも嬉しい



とびきりキュートなこぐまと一緒に写真が撮れたり、何十種類ものわんちゃんたちと触れ合えたり。動物好きにはたまらないスポットです。広い園内をお散歩するだけでも気持ちよく過ごせそう。

【阿蘇カドリー・ドミニオン】
 ☎0967-34-2020 [所] 阿蘇市黒川2163 [営] 10:00～16:30(10月初旬・3月下旬は9:30～17:30) [休] 12～2月の火・水曜(祝日・冬休み期間は開園) [料] 大人2,300円、小学生1,200円、幼児(3歳以上)600円 [交] JR阿蘇駅からタクシーで約3分

～秋の限定スイーツ～

熊本産の食材をたっぷり味わえるこの季節だけのスイーツ。
 アミュプラザ博多1F「チョコレートショップ博多の石畳」



「米粉まるん」
 熊本県の特産品である米粉のもちもちとした食感を活かして焼き上げたパウンドケーキに、球磨の和栗マロンクリームをトッピング。
 1個368円



「球磨のマロンのモンブラン」
 熊本県産和栗と生クリーム、バニラスポンジが奏でるシンプルで贅沢な和栗本来の風味が魅力的。
 1個399円

「くまもとトリュフ」
 良質な球磨の和栗を贅沢に使った風味豊かな「球磨マロン」と八代で採れた栗のはちみつをミルクチョコレートに混ぜ込んだ「八代ハニー」。各2個入り998円





秋の阿蘇産野菜をたっぷり使った人気メニュー。
●1,250円 🍴ディナーのみ
秋のうまや楽屋めし
うまや 10F



かぼちゃ、人参などの緑黄色野菜をブレンドしたスープはまるでポタージュのような味わい。阿蘇の大自然の恵みをたっぷりつめこんだこだわりの創作そばです。●800円

阿蘇・大自然の恵み
ベジボタそば
沖縄リバブリック 10F
談四朗キッチン
談四朗キッチン



やまめの淡泊さとおからの濃厚さがマッチ。塩焼きにもできます。●1,000円 🍴ディナーのみ

やまめのおから射込み
京都ぎをん 八咫 10F



くうてんで今だけ味わえる!

阿蘇の美味しい素材を使った

秋

旬メニュー

モーツァルト野菜のシャキシャキの食感を、北京ダックと一緒にどうぞ。●1,800円
モーツァルト野菜の北京ダック
四川飯店 10F



旬のわさび菜をささみでスパイシーに仕上げました。●900円 🍴15時~24時
とりのささみとわさび菜のサラダ
ココレストラン COCA RESTAURANT 10F



ハーブオイルに漬けこんだ濃厚な牡蠣とサッパリとしたシシリアンルージュの相性がバッチリです。●980円
牡蠣とシシリアンルージュのカクテル
ハカステーション オイスターバー 10F



なんとあったかレタスのシーザーサラダ。涼しくなった秋にピッタリの温製のサラダです。●945円 🍴ディナーのみ
ロメインレタスのシーザーサラダ
ワインスタイル 10F
ぶどうの樹
Vino & Style



あか牛を使ったサッパリとした辛みのメキシカンカツレツ。ビールにぴったり! ●1,039円 🍴ディナーのみ
エンパニーサーダ
カンティーナ エルボラーチョ 10F



大阿蘇鶏の自家製ハムにモーツァルトの音楽を聞いて育った新鮮な野菜を添えて。●1,200円
大阿蘇鶏の自家製ハム、ななつの野菜モーツァルトの調べ
A&K 10F
ビア&フードステーション



阿蘇の大自然で育った香りの豊かなルッコラとたっぷりの海鮮を超高温で一気に炒めた一品。●980円 🍴ディナーのみ
海鮮とルッコラのガーリック鉄板
元祖 博多 豚兵衛 10F



栗がゴロっとまるごと入った、秋の味覚いっぱいのパスタ。食感と風味が面白い、限定メニューです。●1,680円
サンマと栗のポルチーニソースパスタ
ザッコ アルポルト 10F



あか牛の素材の味をシンプルに塩と黒こしょうで。約1~2名様分(140g)。ワンポンド(450g)もあり! ●2,500円
あか牛のステーキーフポンド
博多ビストロ タケノヤ 10F



阿蘇の大自然で育ったおぐにんにくを自慢のあごだし汁につけ込んだ一風変わったおでんをどうぞ! ●500円
おぐにんにくのおでん
おでん・郷土料理 すぎのこ 10F



生で食べられる茄子、肉厚な椎茸とアバラ肉をわさび味噌で炒めた一品。●1,050円 🍴ディナーのみ
阿蘇の旬の食材とヒモ肉の味噌炒め
菅乃屋 10F



瞬間燻製したあか牛を塩・こしょうをじっくり練りこんでゆっくり焼き上げました。●1,580円
※限定10食
あか牛丼
もつ料理 万作 10F



あか牛の旨みたっぷりのスネ肉を8時間煮込みました。コラーゲンも豊富に含まれ美容にも身体にも良い一品です。
●1,800円 🍴ディナーのみ

あか牛のスネ肉トロトロ煮 蒸しパン添え

広東炒麵南国酒家 9f



厚切りにしたトマトはなんと半玉分!肉厚トマトを軽くローストし、カリッとした食感のパン粉をのせて。
●600円 🍴ディナーのみ

(阿蘇産) トマトの香草パン粉焼き

アンデルセン ブレッド&カンパニー 2f



ここでしか味わえないジューシーで柔らかい豚肉です! ソース・みそだれの食べ比べをどうぞ。●1,470円

阿蘇産あそびとんロースとんかつ定食

みそかつ 矢場とん 9f



野菜の旨みを楽しめるポトフに、女性に大人気のロールキャベツが加わりました。●ランチセット 1,470円、ディナー単品 1,300円

美味しい 阿蘇ポトフ

洋食 麻布満天星 9f



あか牛の旨みと旬の野菜の甘味を存分に引き出した一品。カリフラワーのピューレとたっぷりのチーズと一緒にどうぞ。●2,200円 🍴ディナーのみ

あか牛のラグーと色々野菜の チーズベースピッツア

ピッツェリア エッセドゥエイル ビナーリオ 9f



コショウと塩で味付けしたシンプルなカプレーゼ。お好みでオリーブオイルをかけて。●1,000円

阿蘇産トマトとモッツアレラのパンケーキ

キャンベル・アーリー 9f



阿蘇のさつまいもと春菊を使用した野菜中心のヘルシーなお膳です。●2,415円
※写真はイメージです。野菜は変更になる可能性あり

レディース膳

銀座 天一 9f



あか牛の旨みと季節のキノコと栗を合わせました。濃厚な赤ワインソースと一緒にどうぞ。●2,800円

あか牛のロースト キノコと熊本産栗のフリカッセ ソースヴィオレット

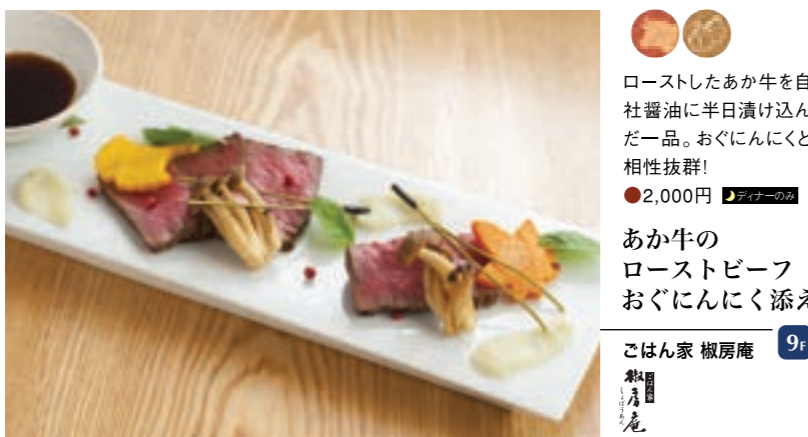
ブラスリー ポール・ボキユーズ博多 9f



シンプルなせいろ蒸しが食材の旨みを引き出します。利久オリジナルのボン酢であっさりとお召し上がり下さい。
●945円

阿蘇高原8種の野菜蒸し

牛たん炭焼 利久 9f



ローストしたあか牛を自社醤油に半日漬けた一品。おぐにんにくと相性抜群!
●2,000円 🍴ディナーのみ

あか牛のローストビーフ おぐにんにく添え

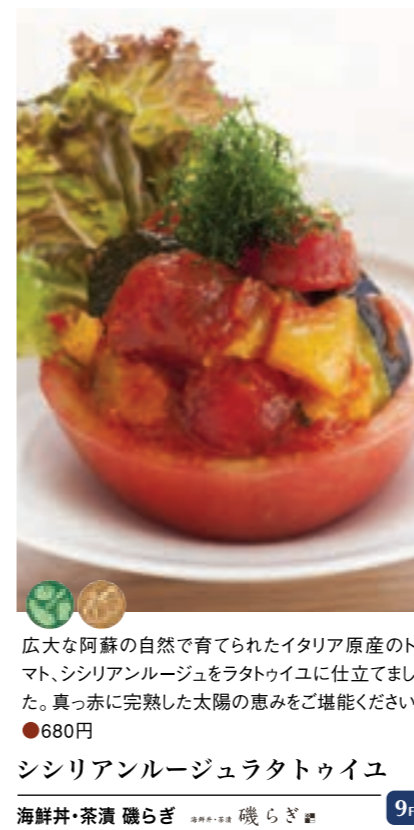
ごはん家 椒房庵 9f



阿蘇のトマトをはじめ、7種の野菜を使ったヘルシースープ。さっぱりと胃に優しい秋の味わいです。
●500円

阿蘇のトマト入り八彩とろみスープ

華都飯店 華都飯店 9f



広大な阿蘇の自然で育てられたイタリア原産のトマト、シシリアンルージュをラタトゥイユに仕立てました。真っ赤に完熟した太陽の恵みをご堪能ください。
●680円

シシリアンルージュラタトゥイユ

海鮮丼・茶漬 磯らぎ 9f



すき煮にしたあか牛を玉子でとじた温そばです。
●1,600円※数量限定

牛とじそば(あか牛)

永坂更科 布屋太兵衛 永坂更科 9f

五穀豊穰、秋の

阿蘇フェア

10/1(火)~11/4(月・振)

大草原で悠々と育つあか牛、名水に育まれた高原野菜。秋の阿蘇は、旨みをたっぷり蓄えた美味しい農産物のベストシーズンです。五穀豊穰の実りの季節、くうてんで“美味しい阿蘇”を召し上がれ！



産山牧場 井さんが育て上げた 赤牛のロースト

柔らかく、且つジューシーな肉本来の旨みが味わえる一品。これぞ、究極の赤身ステーキ！

●8,500円コースの中の一品

オーグードジュール
メルヴェイユ 博多

Au goût du jour
merveille
HAKATA

9F

阿蘇のおいしい主役たち



あか牛

熊本県産のあか牛は肉の旨みたっぷりの力強い赤身とほんのり甘い脂が特徴。旨みはもちろん、和牛本来の柔らかさと低脂肪のヘルシーさを併せ持っています。



モーツァルト野菜

弱アルカリの地下水が作り出した、とびきり美味しい葉物野菜がこちら。モーツァルトの揺らぎが、野菜に優しい味わいを吹き込みます。



阿蘇野菜

名水と美味しい空気、カルデラが生み出した特殊な大地に恵まれた土地で作られた野菜たち。平地より気温が低いため、この時期に最も美味しくなります。



おぐにんにく

小国で生まれた巨大なおぐにんにくは、におい成分が通常のものの1/10で翌日に残りにくいのが特徴。もちろん美味しさはそのままなので、平日のOLさんにも安心して美味しく食べていただけますよ！



阿蘇びとん

脂身が少なく旨みたっぷりの豚です。



やまめ

阿蘇の冷たい清流で育った、溪流の王様！

仕入れ、天候などの状況により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

シティダイニング

くうてん

11:00~最大25:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

お問合せ

JR博多シティ アミュプラザ博多 3Fインフォメーション

092-431-8484 (10:00~21:00)

※お電話番号はお掛け間違いのないようご注意ください。

JR博多シティ

検索