

阿蘇の創造的復興へ向けて、レールのいらないレストランバスで農業×観光の挑戦

阿蘇レストランバスツアー開催決定！



一般社団法人GIAHSライフ阿蘇（理事：大津愛梨）は、阿蘇の農業・観光業の創造的復興の足掛かりとして、2017年春に阿蘇エリアでレストランバスツアーを開催します。実施にあたっては東北・熊本にて食分野での産業復興支援を行う一般社団法人東の食の会（代表理事：楠本修二郎、高島宏平）と、全国各地で“そこにしかない日本を食べよう！”をコンセプトにレストランバスを使った地方の魅力創出を行うWILLER株式会社（代表取締役：村瀬茂高）が企画支援を行います。

平成28年熊本地震は多くの人命、家屋を奪うにとどまらず、熊本の観光業への風評被害という大きな爪痕を遺しました。これまでにも「九州ふっこう割」などが実施され、一部の観光客は戻ってきてますが、飲食店やペンションなど小規模な事業者は今なお苦しい状況におかれています。そこで今回、阿蘇の2大産業と言われる「農業」と「観光」が連携して、阿蘇を震災前以上により良い状況へと発展を目指す「創造的復興」の実現のための旗印として「レストランバス」の運行実施を決定しました。

世界農業遺産へも認定された優れた草原維持システム・生物多様性を持つ阿蘇の大自然の中で、生産者と出会い、食事をする、今までにない贅沢な時間を提供します。

■運行概要

- ・運行日程 : 4月8日（土）運行開始（～6月迄）
- ・運行時間 : Lunch : 12:00～15:00 Dinner : 16:00～19:00
- ・販売価格 : ¥10,000/人（税抜）（食事、1ドリンク付）
- ・定員 : 25名/便（事前予約申込制）
- ・メニュー : 阿蘇赤牛のハンバーグ、湧水ヤマメの塩焼きフリット、地酒、他
- ・訪問先 : 水源、農園、牧野、田植えなど（※時期に寄る）
- ・コース : 阿蘇南・田園満喫コース、阿蘇北・草原満喫コース、他（※時期に寄る）
- ・企画 : 一般社団法人GIAHSライフ阿蘇
- ・販売開始 : 3月17日（金）13:00より（ツアーは順次公開予定）
- ・予約方法 : WEB（<http://travel.willer.co.jp/restaurantbus/>）／電話（0570-200-770）
- ・その他 : 熊本ウェルカムバック・ピクニック2017（会場：熊本市 花畠広場）にて、2017年4月3日午前中にツアーお披露目記者会見を開催予定
クラウドファンディング“CAMPFIRE”と連携したキャンペーンを近日公開予定

【お問い合わせ】阿蘇レストランバス事務局（担当：久保）

TEL : 090-1196-1338 Mail : aso.restaurantbus@gmail.com

(ツアーコース例)



©長野良市

～阿蘇南・田園満喫ランチコース～

阿蘇山が作る世界最大級のカルデラの南側で、阿蘇五岳を眺めながら、のどかな田園風景を巡る旅。

「水の生まれる里」と呼ばれ、湧水豊かな土地だからこそ生まれたヤマメ、アスパラや、阿蘇の草原で育ったあか牛など、世界農業遺産（GIAHS）認定を受けた優れた農業で育まれる阿蘇の食をご堪能ください。

運行ルート

乗車（四季の森／あそ望の郷くぎの）



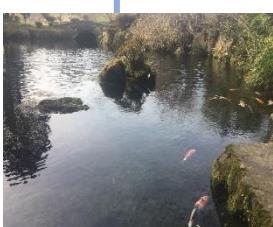
■見学（村上養魚場）

人里離れた、地下水がこんこんと湧き出る高森町草部地区でやまめを養殖している村上養魚場。その直売所でいげすを見学します。



■収穫見学（藤原農園）

阿蘇は熊本県内でも屈指のアスパラの産地です。旬の極太アスパラや玉ねぎなどの畑の見学をしていただきます。畑見学の後は、新鮮なお野菜や阿蘇のお米を使った一皿をお楽しみください。



■散策（明神水源）

毎分約2トンもの水がこんこんと湧き出る地元民ご用達の水源。子宝に恵まれる誕生水とも呼ばれている湧水地を散策いただきます。



■見学（山村酒造・豊前屋本店）

1762年創業、阿蘇の米を使って地酒を作り続ける「れいざん」の山村酒造。そして1870年創業、「マルキチ醤油」の愛称で親しまれる豊前屋本店。阿蘇の湧水を活かして高森町で醸造を行う2大蔵の直売所へと立ち寄ります。

下車（あそ望の郷くぎの／四季の森）

提供メニュー



阿蘇湧水ヤマメの塩焼きフリット
～野草のソース～



極太アスパラのソテー
～新玉ねぎのリゾットと共に～



阿蘇赤牛のハンバーグ
～鶴の子芋もマッシュを添えて～



100年蔵のしょうゆMONAKAアイス
～温かい苺のコンフィチュールのソース～

■レストランバス

WILLER株式会社が、「移動」と「食」の融合により地方の魅力を広く発信することを目指して開発した、日本初オープントップの2階建てレストランバス。1階がキッチン、2階が食堂席となっており、産地や蔵を巡りながら生産者たちと交流しつつ、そこで採れた食材を味わう、新たなフードツーリズムを可能にする。2016年4月より新潟、東京、沖縄で順次運行を実施し好評を博している。



■一般社団法人GIAHSライフ阿蘇

持続可能な生活様式が評価されて世界農業遺産（GIAHS）の認定を受けた阿蘇地域の持続的な発展のため、生まれてから死ぬまでの健康と暮らしと環境に配慮する事業やサービスを提供する非営利団体。コミュニティカフェ、災害シェルター、伝承の場の機能を持つ「GIAHS CAFE」の運営や、子どもの生きる力を育む都市農村交流での教育プログラムの企画・実施を行う。



GIAHS CAFE



子供の受け入れ



伝承ワークショップ

■一般社団法人東の食の会

「東の食に、日本の力を。東の食を、日本の力に。」をコンセプトに、東日本大震災後の食産業復興・創造の促進と、日本の食の世界に誇れるブランド確立を目的としている。平成28年熊本地震後は、被災地での炊き出しや物資供給などの緊急支援、被災した生産者の産業復興支援も行っている。（HP：<https://www.higashi-no-shoku-no-kai.jp/>）

■WILLER株式会社

「旅する世界を快適に、旅する人生を幸せに。」をミッションとして、全てのお客様が行きたい場所へ簡単に安心して行ける社会をつくることを目指す。レストランバスは、WILLER TRAVELサイトが予約・販売を行う。（予約HP：<http://travel.willer.co.jp/restaurantbus/>）

■阿蘇の世界農業遺産

世界農業遺産（GIAHS：Globally Important Agricultural Heritage Systems）とは、国際連合食糧農業機関が開始した仕組みで、次世代に受け継がれるべき重要な伝統的農業や生物多様性、伝統知識、農村文化、農業景観などを全体として認定し、その保全と持続的な活用を図るもの。阿蘇地域は2013年に「阿蘇の草原の維持と持続的農業」として世界農業遺産に認定。阿蘇の草原は、人々が野焼き・放牧・採草を繰り返すことで千年以上、維持され続けている半自然草原。草資源を活用した循環型の阿蘇の農業が素晴らしい景観や生物多様性を育んできた。現在も時代にあわせた循環型農業により阿蘇の草原維持が取り組まれている。

（HP：<http://www.giahs-aso.jp/>）