

# 聖地武道館で試合

松本朋華さん（大山四区）



7月27日、日本武道館で開催された、第41回全日本少年剣道錬成大会中学生の部に出場した、松本朋華さんにお話を伺いました。

剣道を始めたきっかけについては、「小学校1年生の時に、地元の剣道教室で、兄が剣道をやっていた影響で始めました。」と笑顔で話してくれました。

現在、明治中学校の1年生で、部員数も少ないことから、春先には早くも試合に出場することになり、中学校の練習が終わった後は、下野市の道場まで出稽古に通って午後7時30分から2時間、練習に励んでいます。

下野市の道場の登録で今回初めて全国大会に出場し、団体戦では、先鋒という重要な役割で試合に出場し

## 今月の輝ける星

ました。団体戦では、惜しくも1回戦敗退をしまいました。松本さんは見事、先鋒同士の戦いには勝ったとのこと。

武道を行う人にとって、聖地である、日本武道館で試合をしたことについて尋ねると、「思いがけない武道館で試合ができて良かったです。」

しかし、試合は、ちょっと緊張しました。」と日本武道館の感触、試合について語ってくれました。

毎日の練習については、「寒いときの練習より、暑いときの練習が辛いです。でも、今まで剣道をやってきて、賞をとったことがないので、全国大会に出場することができ、練習をしていた努力が報われて良かったです。」と辛い練習を乗り越えてつかんだ全国大会出場を振り返っていました。

普段は剣道のほかに、学習塾にも通っており、文武両道を実践している松本さん。今後の目標については、

「これからもっと強くなれるように頑張ります。」と意気込みを語ってくれました。



すが、遠井さんに今後の目標をお伺いすると「かんぴょうは、いかに乾燥を上手にするかが大切ですね。どこに出しても恥ずかしくない、自信のある商品を作ることです。」と答えてくれました。

上三川産のかんぴょうは主に関西方面に出荷されていますが、国産のかんぴょうは、外国産に比べると繊維が豊富で腰があり、煮付けても切れることがないそうです。また、栄養的にも優れた健康食品で、体内の塩分排出を助けるカリウムを多く含むとともに、食物繊維も豊富。このためかんぴょうは、便秘の解消や高血圧・動脈硬化・糖尿病などの生活習慣病の改善に役立つといわれています。町では、体にも良いかんぴょうをもっと取り入れようと、色々な料理メニューを考えています。

遠井さんのお宅では30a作付けし、家族3人で作業を行っています。夏の暑い時期、庭先に白いかんぴょうの暖簾が風にゆれる風景は、上三川町の風物詩です。いつまでもこの風景が残っていくことを願っています。

## わが町の農産物



## かんぴょう編

今月の農産物は、国内生産量の約9割を栃木県が占めるかんぴょうの紹介です。

JAUつのみやかんぴょう専門部会会長の遠井泰明さんにお話を伺いました。

上三川町は、壬生町、下野市とともにかんぴょうの主要な産地ですが、最盛期には上三川町だけで560ha作付けされ、現在の栃木県全体の作付けをも上回っていたそうです。しかし、最近では市場に中国産が多く流通したため、生産農家も減少の一途をたどり、「このままでは、町の花『ゆうがお』がなくなってしまう。」遠井さんのそんな思いが、かんぴょうの普及活動を精力的に進めている所以です。

4月に定植されたゆうがおが実を結ぶ7月から8月は、もっとも忙しい時期です。午前3時からむき始めて7時頃までかかります。むいたかんぴょうは竿に丁寧に干されます。昔は天候に左右された天日干しですが、今はビニールハウスの中で作業ができ、

作業能率も格段に良くなりました。夏の暑い時期の収穫や加工は、体力的にも大変だと思いま

