

# 選手たちのひたむきなプレーに元気をもらえる



杉山 一寛さん

5月8・9日にソフトボールの第43回日本リーグ女子1部第2節宇都宮大会で審判を務めた、杉山一寛さんにお話を伺いました。

杉山さんは、13年前から町の自治会対抗ソフトボール大会に選手として出場し、チーム内に審判の資格を持った人がいればいいということになり、白羽の矢が立ったのがきっかけで、10年前に町のソフトボール部で指導を受け資格をとりました。また、昨年は全国大会等で審判を務めることができる、第1種審判員の資格を取得しました。

日本リーグ女子宇都宮大会では、「県内に大勢の審判の先輩がいる中、第1種新人の自分が務めても良いのかと正直、驚きました。選手たちも国際大会で活躍するような有名な選手も多く、観客も大勢いたので緊張しましたが、良い経験ができました。」とのこと。

審判を務めるのは、中学生や高校生など

## 今月の輝ける星

の試合が多いのですが、「学生たちのひたむきなプレーには、元気をもらっています。選手に感謝して、自分もスポーツをしている感覚です。」学生たちの試合に自信を持って臨むため、ウォーキングや審判の基本動作の練習も行っているとのこと。

最近では、町内の大会への出場チームが減っている中、「ソフトボールは、仲間と楽しく参加できるスポーツ。自治会単位だけでなく、職場仲間でも参加できる大会もあるので、多くのチームに出場してもらいたい。それから、審判も高齢化が進んでいるので、興味のある方は、ぜひ町体育協会ソフトボール部に声をかけてほしい。」と話してくれました。



日本リーグで審判を務める杉山さん

生涯学習課 スポーツ係

☎ 9170までお問い合わせ

わせください。

## かみのかわの郷土食・行事食

# 6月

### 田植え行事

【苗開き】田植えの最初の日。一種の祭としてとらえられていて、田の神様を迎えると考えられていた。赤飯を炊いて祝う。

【さなぶり】田植えの無事終了を田の神様に感謝する。植えた苗の残りをよく洗って柀に入れ、小麦粉をふりかけ「米の花がよく咲くように」と仏壇に供えた。

### 赤飯の作り方

〈材料〉\*もち米 1升 \*水1ℓ(目安です)  
\*ささげ 100~150g(赤い色の加減で調節)

〈作り方〉①ささげを煮て鮮やかな赤い色がでたら、ささげをざるにあけ赤水を取っておく。

②もち米はといてから少し水に浸けておき、十分水を吸ってからざるにあげる。

③②のもち米を赤水に浸して3時間以上置く。その後、もち米をざるにあけ水を切っておく。

④十分蒸気の上がつた蒸し器に蒸し布を敷き、③のもち米と①のささげを混ぜてのせ、強火で20分くらい蒸す。

⑤米の芯がなくなるころ、蒸し器のふたを開け全体に水分が回るように打ち水する。

⑥さらに、蒸し器に水を足して十分に蒸気を出してから、10分くらい蒸す。

(打ち水した時の状態で時間は加減する)

\*でき上がったら、うちわなどで風をあてるとつやがでます。

### 田植え衣装

昔は田植えの早乙女の衣装は、紺の手甲、モモヒキ、かすりの長着、はなびら前掛け、タスキ(娘は白、嫁は赤)、足は素足、頭は姉さんかぶりにスゲ笠でした。



さなぶりには赤飯、餅、ボタ餅、小麦まんじゅう、にしの煮物(田植え魚といわれた)、かんばんの煮物を作って食べました。

▼問い合わせ先=郷土食を考える集い実行委員会(産業振興課 農村振興係) ☎(56)9136