

郡市駅伝に

関わって20年



伊藤 和彦さん

1月30日に行われる、第52回 栃木県郡市町対抗駅伝競走大会に監督として参加する伊藤和彦さんにお話を伺いました。

伊藤さんは、選手として12回、監督として8回目、今回で合計20回目の出場になり、栃木県陸上競技協会より表彰されることになりました。

伊藤さんは高校生までサッカーをしていましたが、日産自動車に就職し2年目に会社の先輩に誘われ陸上部に所属。多いときは月に70kmを走るなどトレーニングを重ね、フルマラソンの自己記録は2時間42分ということです。

現在は体育指導委員、いきいきクラブ上三川にかかわり、小学生ジョギング教室などを開催。「スポーツでの基本はやはり走ること。小さいうちに走ることに親しんでもらって、中高生になったら自分の好きな競技に打ち込んでもらいたい。」とのこと。「今後、ジョギング教室に参加した子どもたちが、いろいろな

今月の輝ける星

スポーツで活躍してもらいたい。広州アジア大会で金メダルを獲得した海老原有希選手のようにね。」と語ってくれました。

郡市駅伝の思い出については、「昔は日光街道が駅伝のコースになっていました。そのときの往路の最終区である5区を走ったこと。日光駅前までの長い登り坂が印象深い。」とのこと。

象深い。」とのこと。

郡市駅伝の監督として町代表の選手たちの練習を見守っていた伊藤さんは、「初めて町単独で参加した1昨年は27位、昨年は26位でした。一つずつでもステップアップして、今年は25位以内を目指したい。出場する選手は体調管理に気をつけて頑張ってもらいたい。」とエールを送っていました。



選手のタイムを計る伊藤さん

かみのかわの郷土食・行事食 2月

初午(はつうま)

2月最初の午の日・稲荷神のお祭り。稲荷神社の信仰は、農耕を司る倉稲魂神(うがのみたまのかみ)を祀って五穀豊穡や福德を祈願するものですが、キツネを稲荷神の使いとして油揚げを供えたり、初午団子などを作る風習もあります。「正一位 稲荷大明神」の祭旗を立て、藁ツトに赤飯、しもつかれを入れて供えます。また、「七軒の家のしもつかれを食べると病気にならない」といわれています。

(次回は、桃の節句の紹介になります)



左手前から時計回りに、赤飯、しもつかれ、鰯の頭、けんちん汁

しもつかれの作り方

〈材料〉 *塩鮭の頭 1匹分 *大根 1本 *人参 1本
*大豆 1/2カップ *油揚げ 3枚 *酒粕 100g

〈作り方〉 ①塩鮭の頭はゆでこぼし、アクと臭みを取っておく。
②普通の鍋を使う場合は、①を2cmの角切りにして3~4時間煮る。
圧力鍋を使う場合は、①をそのまま鍋に入れるか、縦二つ割にして鍋に入れ、浸るくらいの水を入れ、30分くらい加圧する。
③大根と人参は「鬼おろし」ですりおろす。
④大豆は厚手のフライパンなどで炒り、皮を剥く。
⑤油揚げは湯通しして、短冊切りにする。
⑥鍋に②~⑤を入れ、1時間くらい煮込んだら、酒粕をさいの目に切って入れる。(お好みにより塩で味を調整)

▼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)