



1_2_スポ少の練習。大人顔負けの鋭い踏み込みと激しい剣さばきは圧巻/3_取材撮影の合間に見せる表情。練習時の「鋭さ」は和らぎ、あどけない笑顔を見せるメダリストたち/4_市役所を訪れ田代副市長に全国大会入賞などを報告/5_全国大会団体戦で獲得した銀メダル



一関フェンシングスポーツ少年団

小川千尋さん(舞川3年)、佐々木月さん(萩荘3年)
千葉朱夏さん(萩荘3年)

一関フェンシングスポーツ少年団(佐々木満監督)の千葉朱夏さん(萩荘中3年)、佐々木月さん(同)、小川千尋さん(舞川中3年)は、2013年7月に開かれた「第26回全国少年フェンシング大会」で上位入賞を果たすなどして、全国の精鋭と共に海外研修に参加したり、国際大会の出場を決めたりしている。

一方、朱夏さんと千尋さんは本年2月、フランス・パリで開かれる国際大会に出場する。オーストリアへ遠征の経験を持つ朱夏さんは、「相手を上回るスピードを意識して試合に臨みたい」と。初の国際大会となる千尋さんは、「楽しんで試合したい」と瞳を輝かせる。

3人は、普段の練習で同スポ少の男子選手と積極的に取り組むなど、妥協のないトレーニングで、体力とスピードに磨きをかける。現在男女13人が週3回の練習に励む同スポ少は、2016年の「いわて国体」に向け、設立された本県唯一のフェンシングジュニアクラブ。3人も小学時代に入団し、腕を磨いてきた。佐々木監督は「全国にはまだまだ上がいる。だが、照準は3年後のいわて国体。目の前の結果だけにとらわれず、一つ一つ練習を重ねていけば、国体優勝も夢ではない」と期待を込める。さらに「3人の活躍は、同世代の選手の刺激になっている。これからますます楽しみだ」と底辺の広がりを感じている。

栄冠を手に、さらに「最高の自分」を目指し、全国に、世界に、挑み続ける一関のアスリートたち

覇者の挑戦

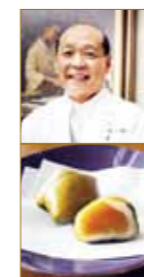
【新春特集】★New Year's Special Feature

一関フェンシングスポーツ少年団/一関修紅高男子バレーボール部/一関学院高男子陸上競技部/一関学院高女子バスケットボール部

日本航空国内線ファーストクラスの機内食で提供されたロレオールメニュー。本市の特産品「南部一郎かぼちゃ」「館ヶ森高原豚」「献上田むらの梅」の3品が使われている



おいしくて安心・安全な食材を作った人たち



(株)松栄堂
小野寺真利社長
Onodera Masatoshi
全国の皆さんに食べてもらえてうれしいです。110年もの間、作り続けてきた「献上田むらの梅」。これからも伝統を守りつつ、時代の変化に合わせた和菓子を作っていきます。



(株)アーク
橋本志津会長
Hashimoto Shizu
「食はいのち」をモットーに、おいしさだけでなく、安心・安全にこだわっています。お客さまが食べて納得してもらえ、商品を、地道に、心を込めて作っていききたい。



骨寺村荘園カボチャ研究会
佐藤弘征会長
Sato Hiroyuki
一度食べたら忘れられない「南部一郎かぼちゃ」。そのきっかけになる機会が増えるのはうれしいこと。高い糖度など特徴をしっかり守った自慢のカボチャを届けたい。

Pick-Up 一関の食材や銘菓がJAL国内線機内食に 上空で上質の「おもてなし」

南部一郎かぼちゃ、館ヶ森高原豚、献上田むらの梅

オーナーシェフ



伊藤勝康さん
Itô Katsuyasu
1963年千葉県生まれ。ロレオールオーナーシェフ。NPO法人ソウルオブ東北理事や岩手地産地消推進会議委員長などを歴任。11年農水省「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞



2013年9月、日本航空(JAL)が手掛けるJALグループ地域コラボレーション企画「JAPAN PROJECT」の第29弾に岩手県が取り上げられ、国内線ファーストクラスの機内食で一関産の食材や銘菓が振る舞われた。

JALの機内誌、機内ビデオや機内食などを通して全国各地の魅力を紹介する「JAPAN PROJECT」。その一つ、各地の名店が監修するスペシャルメニュー(機内食)に本寺産の「南部一郎かぼちゃ」、館ヶ森アーク牧場の「館ヶ森高原豚」、葉匠松栄堂の「献上田むらの梅」の3品が提供された。

プロデュースしたのは、奥州市前沢区のフランス料理店「ロレオール」の伊藤勝康オーナーシェフ。「上旬は県北、中旬は県央、そして下旬は県南の特産物をふんだんに使った料理を監修しました」。前菜は、季節感ある色鮮やかな「南部一郎かぼちゃ」のムース。メインは、ほどよい脂とコクのある赤身が特徴の

「館ヶ森高原豚」。うま味をさらに引き立てるため、焼酎こうじペーストで焼き上げた。デザートは酸味と甘味が絶妙でどんなメニューにも合う「献上田むらの梅」。上、中、下旬1カ月を通して提供された。伊藤シェフは「日本航空を通して、お客さまからお褒めの言葉もいただいています」とこころい。JAL東北支店の志田考司マネージャーは「試食会で大好評でした。お客さまからも『おいしい』という声がたくさん寄せられています」と食材とメニューに自信をのぞかせる。

「館ヶ森高原豚骨付きコースセット」は、雑誌「料理王国」の「2014年料理王国100選」に選ばれた。また、4~9月にJR東日本が展開する「TOHOKU EMOTION ~東北レストラン鉄道」で南部一郎かぼちゃを使ったスイーツが振る舞われる予定だ。

全国が認めた一関の食材が、世界から注目される日は、そう遠くないだろう。