

私は、姉の影響で中学から陸上を始めた。陸上部では長距離部で駅伝競走に熱中しました。中学ではなかなか結果が出ませんでした。陸上の楽しさを知った私は、高校に進学しても迷わず陸上部に籍を置きました。1年生の時、大会前に怪我をしてしまい、リハビリとして競歩の歩きを取り入れたトレーニング方法を顧問の先生から勧められました。その時、「歩き方が競歩に向いている」と先生に言われたことをきっかけに、競歩競技を始めました。

競歩は、「常にどちらかの足が地面に接していること」「前脚は接地の瞬間から地面と垂直になるまで膝を伸ばすこと」などの複雑なルールがあり、3回違反すると失格となるので、歩型の正確さが求められます。オリンピック競技では最長50キロを歩くという過酷な競技でもあります。

私は当初、そんな奇妙でマイナーな競技が嫌でした。しかし、大会や合宿で競技に真剣に取り組む選手たち

ちとの出会いが、私の考え方を次第に変えていきました。昨年の兵庫インターハイでは優勝することができましたが、近畿インターハイでは全国に届かず、涙を飲みました。今年の兵庫インターハイでは二連覇を達成、近畿インターハイでは2位と、昨年のリベンジを果たし念願の全国の切符を掴むことができました。

7月末から岡山県で行われる全国インターハイでは、優勝を目標に最後まであきらめずに前へ前へと歩きます。その先、夢の実現に向け、日の丸を背負う選手になれるよう日々努力を怠らず邁進していきます。

今後も、猪名川町の皆さんに応援してもらえよう頑張りますので、ご声援よろしく願います。



※この記事は7月上旬に執筆されたものです。

※「瞬」の掲載希望者・団体を随時募集中。詳細は町ホームページの募集情報を参照してください。

「意専心」

「一つのこと」に心を集中すること」という意味が今の自分に合っていると感じ、選びました。

小久保朱音さん(3年)

紙を細かくちぎるのが大変でした。でも、ていねいに頑張りました。

山崎祐輝さん(2年)

素直な心

山下知絵実さん(2年)

細かいところを慎重に彫ることを頑張りました。

高津みほさん(3年)

一画一画でいねいにゆっくりとめらかに書くことを考えました。

山下知絵実さん(2年)

私のオススメ★

～猪名川町観光ボランティアガイドがご案内～

今月の担当ガイド

近藤 勝さん

多田銀銅山と「平賀源内」

多田銀銅山には歴史上の有名な人物が何人か訪れています。日本のレオナルド・ダ・ヴィンチとも言われる「平賀源内」もその一人です。

源内は、長崎遊学からの帰途、明和9年(1772)年、44歳の時に1年近く大坂に滞在し、その期間中に多田銀銅山にも立ち寄ったようです。

当時の多田銀銅山は大量の湧水に悩まされていたことから、源内は、間歩の調査などを行い、長崎の鉱山開発で学んだオランダから伝えられた最新の水抜き技術を伝えたと考えられています。



平賀 源内
(享保13(1728)年～安永8(1779)年51歳没)

源内は、「エレキテル」の発明で有名ですが、他にも万歩計、寒暖計、気球など多くの発明品を生んだり、漢方医学・本草学者として高松藩の薬坊主格にもなっています。浮世絵では革命的な多色刷りを編み出ししました。陶芸家としては、「源内焼」を讃岐国や秋田、山形にも伝えたと言われており、各地での鉱山開発、木炭事業、毛織物生産など、様々な事業にも着手し、数々の功績を残しています。「土用の丑の日」は、源内が鰻屋に請われて考えたキャッチコピーだそうです。

知れば知るほど面白い人物で、今こそ「天才」と呼ばれています。当時はその多彩な才能があまりにも奇抜すぎて、世間に受け入れられず、「ペテン師」とまで言われていたと、伝えられるほどの変わり者だったようです。そんな変わり者の指導者「源内」であったため、銀山の評判も特別良かったわけでは無かったのでしょうか？現在、多田銀銅山関連の古文書などに源内まつわる記述は見つかっておらず、源内本人が書いたとされる手紙だけに「銀山に立ち寄った」ことが

記されていることです。金山彦神社横を流れる銀山川を少し下ったところ(左図・写真)に、当時のものではないかとされる「水抜き穴」が、今も本町橋の上から見ることが出来ます。この水抜き穴は、源内の指導により改良されたものかもしれないと、変わり者と言われた当時の源内に思いをはせながら、多田銀銅山を歩くのも良いかもしれませんね！



▶『柵内銀山町御用地略図』に残されている水抜き穴(現在も同じ位置に残っている)

▶冬になるとよく見えます

▶町観光ボランティアガイドの申込・問合せ 産業観光課 ☎ 766 - 8709

道の駅 いながわだより

今月のピックアップ野菜

かぼちゃ (道の駅での入荷時期 6月中旬～9月下旬ごろ)
「冬至にかぼちゃを食べると風邪をひかない」といわれるくらい、かぼちゃは栄養の宝庫です。β-カロテンをはじめ、ビタミンCやE、B1、B2、ミネラルや食物繊維なども含まれます。β-カロテンは皮の部分に多いので、一緒に調理して食べましょう。

【選び方】 緑色が濃く、ずっしりと重量感があるものを選びましょう。収穫後、熟成させた物の方がおいしいくなります。ヘタのまわりがく

ぼんでいたり、ひびが入っていたりするもの、乾燥しているものは完熟している証拠です。ヘタのまわりが柔らかいものはさけましょう。

【保存方法】 風通しの良いところだと、1～2カ月の丸ごと保存が可能です。切った場合は、種とワタを綺麗に除き、ラップをして冷蔵庫の野菜室で保存し、1週間くらいで使い切りましょう。冷凍保存する場合は、カットしてからゆで、よく冷まし、くっつかないように保存袋に入れましょう。

8月の主な出荷野菜 トマト・なす・きゅうり・ピーマン・生しいたけ・オクラ・まくわうり・玉ねぎ・ゴーヤ・かぼちゃ・甘とうがらしなど

《8月のイベント》
7日(日)午前10時～午後3時＝夏まつり(かき氷、川遊びグッズ販売、三木刃物研ぎ・販売 など)