

私は現在猪名川レスリングクラブで監督としてレスリングの指導をしています。当クラブは「2006のじごく兵庫国体」レスリング競技において猪名川町が競技会場になったことがきっかけで発足。現在では幼稚園児から中学生まで約80名が在籍し、練習に励んでいます。

発足時はレスリングの認知度は低く、選手も少ない中で活動をしていました。強くて魅力的なクラブになって、たくさんの子どものレスリングをしてほしい。そのためには、子ども・保護者・指導者で共通の目標を設定し、努力を続けるしかありません。当時掲げた目標は「日本一」。この中から必ず、必ず日本一の選手が出る。何度も何度も子どもや保護者に言い、意識づけをしました。子どもたちは魔法が掛ったように強くなり、保護者も一生懸命子どもをサポートするようになりました。家族でレスリングを楽しむ様になってくれたのが良く分かりました。

池畑 耕造さん
(42歳・つつじが丘)



猪名川レスリングクラブ監督

子どもたちと目指す「日本一」



その結果、クラブは全国的な大会でも成績を残せるようになりました。卒業生には、年代別の国際大会などでも活躍し、オリンピックを夢見て頑張っている選手もいます。

私にとってレスリングの指導は子どもたちとの真剣勝負です。どのような練習で興味を引き、どのような技を教え、効果的に体を鍛え、そして自分に負けない、頑張ることのできる心を鍛える。練習中の子どもたちの表情が私の勝敗であり、私はいつも満足して練習場を後にします。

今は「日本一のクラブ」という目標に挑んでいます。指導者が夢を与え、選手が夢を追いかけ、指導者、保護者が選手に夢を見せてほしい。

「このクラブからオリンピックで活躍する選手が必ず出る」。私を含むクラブ員全員にかけている力のある頑張れる魔法の言葉です。

※「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！

～猪名川町観光ボランティアガイドがご案内～
私のオススメ★

彫刻の道を歩きませんか

今月の担当ガイド



尾崎 美代さん

昭和50年頃から行われた日生ニュータウンの造成に伴い、町では、住民だれもが「素晴らしいふるさと」と実感でき、愛着と誇りをもって暮らすことができるまちづくりの一環として「彫刻の道」の整備が行われたそうです。

楽しいな石彫が並ぶ「彫刻の道」には、①日生中央駅付近から内馬場を通って伏見池公園に通じる道 ②日生中央駅から

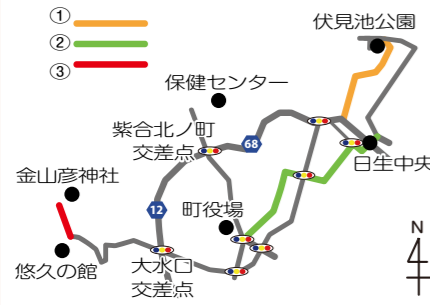
松尾台を通って猪名川町役場に通じる道 ③多田銀銅山悠久の館から金山彦神社までの道の3つのコースがあります。

その中で私のお気に入りには、②のコースです。松尾台まち協会館前の石彫は、2人寄り添っているような姿がとてもかわいいんです。この季節は、すぐ近くのうぐいす池公園で、色とりどりの花や緑も楽しんでいただけるほか、原川沿いの遊歩道を歩いていただくのもオススメです。

品が設置されています。これらの石彫はすべて彫刻家の鈴木政夫さんにより昭和50年から制作されたものです。春の清々しい一日を、あなたのお気に入りを探しにお出かけになってはいかがでしょうか？

彫刻作者 鈴木 政夫さん

大正14年に、愛知県岡崎市内の石工の四男として生まれ、昭和10年頃から石彫を作り始められました。高村光太郎・木内克のアトリエに通い石彫家の道に入り、三河地方の御影石を使った、温もりのある作品で知られています。平成14年に85歳で亡くなられています。



▶町観光ボランティアガイド申込・問合せ 産業観光課 (☎766-8709) ※詳細は町ホームページ

白金小学校

こども作品コーナー



◀人げんみたいたいなしっぽをつくったよ。かおのもようもおもしろいさかなだよ。
戸塚 澄久さん (新2年)



◀さかなの顔をスクラッチするのと、うろこをはるのをはりまわりました。
兼平 泉さん (新2年)

出発
五年 中塚 麻那

◀筆の入り丁寧、止めやはらいに思いを込めて書きました。
中塚 麻那さん (新6年)

出発
五年 南陽 依

◀見た人が元気になるよう、太く、迫力が出るように書きました。
南陽 依さん (新6年)

道の駅 いながわだより

今月のピックアップ野菜



わらび (道の駅での入荷時期4月下旬～5月中旬ごろ)
シダの一種で、若芽の部分を春の山菜として食用にします。わらびの根にはデンプンが多く含まれており、わらび餅の原料となるわらび粉が作られます。

【選び方】
産毛がたくさん付いている、全体的に太くて短いものを選びましょう。また、葉先が開いていない、巻きがしっかりしているものが良質です。

【下処理方法】
アクが強いため、アク抜きが必要です。鍋にわらびと重層を入れ熱湯を注ぎ、一晚浸け置きます。下処理が済めば、お浸し、炊き込みご飯の具材、天ぷらなど様々な料理に使えます。

【保存方法】
アク抜きしたわらびを水に浸した状態で冷蔵庫に入れ、毎日水を換えれば1週間ほど保存できます。(ただし、風味と食感が徐々に落ちていきます。)

5月の主な出荷野菜 わらび、生しいたけ、ほうれん草、小松菜、ネギ、菜の花、いちご、たけのこ、のらぼう菜、クレソンなど

《5月のイベント》木喰そばまつり 4日(土)・5日(日) 10:00～十割そばの手打ち実演・販売、三木刃物研ぎ・販売、海産物の販売、紙芝居など