

キラリ人

さくらもと ひろみ
 櫻本 宏美 さん (11歳) 大窪
 くれたけ
 呉竹さつき さん (11歳) 上野田



▲呉竹さん(写真左)、櫻本さん(写真右)

今回は、8月5日(土)に開催された氏郷まつり「夏の陣」サマーフェスタinひの2006「金魚すくいの陣」日野商人杯争奪金魚すくい大会」少年の部・優勝の櫻本宏美さんと、準優勝の呉竹さつきさんです。

櫻本さんも、呉竹さんも同じ日野小学校6年生です。今年の金魚すくい大会・少年の部(中学2年生以下対象)には、36名の参加がありました。お二人はそれぞれ友達と誘い合って大会に参加し、予選を勝ち抜き決勝へ。結果、優勝が櫻本さん(22匹)、準優勝は呉竹さん(21匹)と、わずか1匹の差でした。

今回の大会を振り返って、感想をお聞きました。「予選は13匹すくって、通過ギリギリの12位でした。決勝は足がガクガクしてすごく緊張し

たけれど、優勝できてうれしかったです」と櫻本さん。今回が初出場で、いきなり優勝となりました。まさに天才的な感覚の持ち主だといえます。呉竹さんは、「予選は20匹すくって3位でした。金魚すくい大会は何度か出場していて、過去に一度だけ決勝に進んだことがあるけれど、あまりすくえませんでした。今回の決勝も、すくえるか自信が無かったけれど、たくさんすくえて良かったです」と、話され、経験を積んでいるだけあり、安定感が感じられます。

お二人にすくい方をたずねると、「金魚を端っこに追い込んで、浮かんでいる金魚を、ポイ(金魚をすくう紙)と水槽の端に引っ掛けて取ります」とコツを教えてくださいました。

サマーフェスタの金魚すくい大会は、全国金魚すくい選手権の予選大会も兼ねています。そのため、今年の少年の部および一般の部の優勝者・準優勝者は来年、奈良県大和郡山市で開催される全国大会に出場されます。最後に、全国大会への抱負をお聞きました。「大会まで1年あるから、練習して今回すくったよりも、たくさんすくえるようにしたいです」と呉竹さん。「全国から強い人がたくさん集まってくるだろうけれど、とにかくがんばりたいです」と櫻本さん。今から全国大会への意気込みはバツチリです。

皆さん、日野町の代表として全国大会に出場される方々にエールを送ってください。そして、次はあなたもぜひ金魚すくい大会に挑戦してくださいね。

ヘルシークッキング



材料(4人分)

鶏肉150g、なす2個、玉ねぎ1個、パプリカ1個、ピーマン2個、トマト2個、オリーブ油小さじ2、こしょう少々、コンソメ1個、バジル(ドライ)少々

野菜と鶏肉のトマト煮

作り方

- ①鶏肉、玉ねぎ、パプリカ、ピーマンは、ひと口大に切る。なすは、ひと口大に切り水につけてあく抜きをし、水気を切っておく。トマトは皮を湯むきしひと口大に切る。
- ②鍋にオリーブ油を熱し、なす、玉ねぎ、パプリカ、ピーマンをいため、全体がしんなりしたら鶏肉を加え、表面の色が変わるまでいためる。
- ③トマトを加え、細かく刻んだコンソメを加え、コトコト煮る。
- ④こしょうを少し加え、味を整える。
- ⑤器に盛り、バジルをふりかける。(子どもさんはケチャップを少し加えるといいでしょう)

☆1人分エネルギー 146kcal
 たんぱく質9.3g/脂質6.7g
 食塩相当量0.6g



健康推進員
 ほりえ 堀江 みち代さん
 (柚)

ポイント

トマトの赤色はリコピンで、老化を防ぐ作用や抗がん作用があるということで話題になりました。低エネルギーなので生でまるごと1個食べても40kcal。血液の流れをよくし、脂肪の消化を助けてくれます