

高巣町長から小松陽平選手（東海大学）へ 最優秀選手賞「金栗四三杯」を授与



正月の風物詩として定着した東京箱根間往復大学駅伝競走（通称…箱根駅伝）は、本町出身で「日本マラソンの父」と称される故・金栗四三氏が創設した大会です。

本町では、金栗氏の名前を箱根駅伝の歴史に刻むとともに、町のPRになればと考え、平成15年に関東学生陸上競技連盟へ申し出を行った結果、第80回大会から最優秀選手賞が設けられ「金栗四三杯」の贈呈がスタートしました。本町から寄贈している「金栗四三杯」のカップは、金栗氏が1911年ストックホルム五輪国内予選会で、当時の世界最高記録を塗り替えて優勝し受賞された時のカップを複製したもので、箱根駅伝の閉会式で和水町長が毎年授与しています。

この度の最優秀選手賞には22年ぶりに8区の区間記録を更新した東海大学の小松陽平選手に、高巣町長から金栗四三杯が授与されました。

あの頃のなごみ



これは、2009（平成21）年2月に発行された広報紙で、新春を彩る消防出初式が表紙を飾っています。

当時は、神尾小学校グラウンドで行われていて、通常点検、玉落とし放水競技などが行われたことが載っていました。

消防団員数は499人（平成31年1月1日現在）で、住民の安心と安全を守るために活動しています。

旬のものを 簡単アレンジ



しし汁

【材料（4人分量）】

しし肉（冷凍）	200g
ごぼう	80g
大根	100g
人参	60g
里芋	120g
すしあげ	1枚
小ねぎ	15g
みそ	100g
サラダ油	適宜

【作り方】

- ① しし肉は、半解凍の状態ですり切りにして一度茹でておく。
- ② ごぼうはささがき、大根、人参、里芋はいちょう切り、すしあげは食べやすい大きさに切り、小ねぎは小口切りにする。
- ③ 鍋にサラダ油を熱し、ごぼうを炒め香りがしたら大根も加えて炒める。
- ④ ③に水を加え、下ゆでしたしし肉、人参、すしあげを加え野菜が煮えるまで煮る。
- ⑤ 野菜が煮えたら、みそを加え味を調える。器に盛り付け小ねぎを散らす。

ひとくちメモ
栄養コメント

しし肉には、疲労回復や新陳代謝を上げる働きのあるビタミンB群が牛肉よりも多く含まれています。

編集後記

和水町を震源地とする地震がありましたが、大きな被害がなく、ホッとしています。成人式も予定通り執り行われ、初々しい新成人の笑顔に心が癒やされました。「地震、雷、火事、親父」このような故事があるのにもうなずけます。地震の歴史は繰り返されるといいますが、1723（享保8）年に県北（肥後・豊後・筑後）を襲った地震があり、マグニチュード6を超える大地震で、肥後で倒家980軒（うち584軒が半壊）あったそうです。地震はいつでもどこで起きてもおかしくありません。日頃から家族で防災について話し合い、防災グッズの準備をしておきましょう。

