

ヤマの陸上競技部の至宝 高橋友三

20キロ競歩で日本新記録を樹立 国際大会でも優勝

昨年9月に開かれた東京2025世界陸上競技選手権大会の競歩種目で、日本人選手が銅メダルを獲得したのは記憶に新しいところです。

かつて松尾鉱業所には、日本競歩界の第一人者といわれた高橋友三選手(平館出身・化工課勤務)がいました。高橋選手は、昭和30年の東京神宮競技大会で行われた20キロ競歩記録会で1時間41分27秒の日本新記録を樹立するなど活躍を続け、35年には、世界の一流選手が招待される第5回香港島一周競歩大会に出場。世界の強豪を抑え7時間15分21秒で堂々の優勝を遂げました。

距離70キロ、気温35℃の中で行われたこの大会に、日本から初めて出場した高橋選手は「上り



香港大会に出場した高橋選手

下りの連続で32キロ地点でノビてしまったが、ここを過ぎると不思議と調子が出てトップに立つことができ、そのままゴールインした」と大会を振り返りました。午後2時45分にスタートした選手がゴールしたのは夜10時過ぎで、ほとんどの参加者は脱落。出場した男性483人、女性35人中、ゴール出来たのは男性187人、女性7人と、高橋選手が制したレースはとても過酷なものでした。

輝かしい成績に岩手日報体育賞が贈られる

香港島一周競歩大会で優勝した高橋選手には、35年に岩手日報体育賞が贈られました。松尾鉱業所の関係者の受賞は、30年に受賞した体育会スキー部、34年の鉱山高校定期制スキー部に続き、3度目となりました。



賞状を贈られる高橋選手(右)

市食生活改善推進員連絡協議会

Vol.24

八幡平キッチン

~伝えよう郷土料理~

今月は
のっつい汁



1人あたり
147kcal
塩分 1.6g

調理時間
約 30 分

- 今月の担当 -
西根地区の皆さん



のっつい汁は具だくさんな汁物で、とろみのある汁が特徴です。冬の寒い日に、体を温める料理として食べられました。地域によって、豆腐のすまし汁にとろろをかける食べ方もあります。

- 材料 - 【4人分】

長ねぎ…1/3本
だし汁…1ℓ

里芋…3個
しょうゆ…大さじ2

A 酒…大さじ2

塩…少々

B 片栗粉…大さじ1

水…大さじ1

作り方

- ① 干しシイタケは水で戻しておく。
- ② 鶏もも肉は一口大、里芋は皮をむいて1センチの厚さに輪切り、ニンジンと大根は皮をむいていちょう切りにする。ゴボウは皮をこそげ落とし、斜め切りにして酢水(分量外)にさらす。こんにゃくはスプーンで食べやすい大きさにちぎり、下茹でする。シイタケは厚さ3ミリの細切りにする。
- ③ 鍋にだし汁を入れ、②を入れてやわらかくなるまで煮る。
- ④ ③にAを加えて味を調整、Bでとろみをつける。
- ⑤ ④を器に盛りつけ、小口切りにした長ねぎをのせる。