



写真撮影=岩瀬孝文

FISサマーグランプリジャンプ大会 小林潤志郎選手 世界の舞台で躍動

この夏、八幡平市が誇る若きスキー選手が活躍の舞台を世界に広げ、躍動している。

小林潤志郎選手（東海大2年、松尾中↓盛岡中央高卒）は今シーズン、FISサマーグランプリジャンプ大会に参戦した。同大会は、夏に世界トップクラスのジャンパーが出場する国際スキー連盟（FIS）のW杯ジャンプ大会だ。

小林選手は、7月に行われた格下のコンチネンタルカップで日本選手のトップの成績を残し、サマーグランプリ参戦をつかんだ。個人第7戦（8月26日・長野県白馬村）で8位に入賞したのをはじめ、出場した9戦のうち、W杯ポイントを獲得する30位以内に入ること5回、うちトップ10が4回と、世界の舞台で実力を発揮。個人総合では9月30日現在、18位につけている。

小林選手といえば、昨年2月のノルディックスキー世界ジュニア選手権コンバインド個人スプリントで優勝するなどコンバインド（複合）で活躍してきたが、もともと得意であるジャンプでも昨シ



現在は、11月のW杯開幕に照準を合わせ、トレーニングに励んでいる小林選手
【写真撮影=岩瀬孝文】

ズンは、国体やインカレなどの6つの大会で優勝する活躍を見せた。この結果を受けて、今シーズンからジャンプに転向。全日本スキー連盟の強化指定選手（Bランク）にも選ばれている。

今シーズンのサマーグランプリでの小林選手の活躍もあり、冬のW杯の日本人選手の出場枠が5から6に増えることになっていく。自らW杯の出場可能性を切り開いた小林選手は「ジャンプ選手として初めて迎えるシーズンは未知の世界だが、転向した以上結果を残していけないといけないと思っています。W杯全戦に出場し、まずはW杯ポイント（30位以内）をしっかりと獲得したい」と力強く語った。

CONTENTS

●目次

- 02 Zoom Up 人 甲斐 勇さん
- 03 Front Topics 小林潤志郎選手 世界の舞台で躍動
- 04 特集 岩手県サッカー選手権大会 アンソメット 堂々の準優勝
- 08 東日本大震災発生から7カ月 復興を支える市民のチカラ
- 09 NEWS&INFORMATION 県知事・県議会議員選挙投票結果 / 安比塗漆器工房で企画展開催
- 10 Event 八幡平山賊まつり
- 11 Sports 各種スポーツ大会成績
- 12 Pick Up 市小学校陸上競技会 自分の限界に挑む
- 14 話題ピックアップ 敬老会 / 松尾地区大運動会 / あつぶりレマラソン2011 / ノスタルジックカー in 八幡平 ほか
- 18 福祉ネットワーク 保健のひろば 環境のみらい 介護のココロ
- 19 まちの企業探検隊④ ビーエス㈱ われらスポーツ少年団No.16 松野スポーツ少年団
- 20 博物館だより 図書館だより
- 21 よろこび おくやみ 人口の動き 交通事故件数など 広報クイズ
- 22 INFORMATION お知らせ
- 24 八幡平いにしへの宝 焼走り熔岩流



今月の表紙

第7回市小学校陸上競技会は9月16日、松尾陸上競技場で開かれました。市内11小学校から選ばれた選手たちは自己ベストを目指し、トラックとフィールドで熱戦を繰り広げました。【写真=6年女子800mハードル・大会新記録で優勝した齋藤彩花選手（安代）。関連記事12・13頁】



八幡平南温泉・旭日之湯オーナー
甲斐 勇さん
かい・いさむ 40歳 南寄木

◎profile

昭和46年群馬県前橋市生まれ。平成9年旧松尾村に移り住み、現在は八幡平南温泉旭日之湯（松尾寄木）を経営。好きな言葉は「苦楽を共に悟る」。血液型A型のふたご座。

初

日に食べた人が次の日にまた来てくれた。行列ができていた。仲間と共に達成感を味わえた。9月3、4の両日、岩手町で開催された「北緯40度当地グルメ博 in いわてまち」に有志が集まる「八幡平市観光協力者の会若者風」の一員として、市のB級ご当地グルメとなる2品を出店。2日間でそれぞれ約400食ずつが完売する大盛況ぶりだった。「参加するなら1度限りではなく、八幡平ブランドとして、今後も売り出せるものを」。

八幡平だから提供できる B級ご当地グルメ誕生

何度も試食を重ねた末、安代地区に伝わる郷土料理「あぶら汁」とそば粉の産地・八幡平市のそばにアレンジを加えた「蕎麦かた焼きそば」の2品が誕生した。

「あぶら汁」は、肉の代わりに豆腐を菜種油で炒めたものと野菜や山菜などを入れて醤油仕立てで煮込んだもの。野菜はもちろん八幡平市産だ。「蕎麦かた焼きそば」は、自身の店を出していた手打ちそばを揚げたお菓子がヒントとなった。「見た目はかた焼きそばですが、食べると天ぷら



安代地区の郷土食「あぶら汁」(写真右)とそば粉の産地・八幡平市のそばにアレンジを加えた「蕎麦かた焼きそば」

そばのイメージ。食べていくうちに最初とは違った味わいで2度楽しめる」と自信に満ちた表情で甲斐さんは語る。「この2品を市内全ての宿で出せるようにしたい。全国の人に八幡平市を知ってもらいきっかけになれば」と語る甲斐さんと仲間たちの挑戦はまだスタートしたばかりだ。