

# 仲良しパワーで全国大会に挑戦

## 白鷺ジュニア卓球クラブ



全国大会に出場する  
白鷺ジュニア卓球クラブの皆さん

7月17日・18日に青森県青森市の総合運動公園青い森アリーナで行われる、第29回全日本クラブ卓球選手権大会の女子小・中学生の部に出場する皆さんにお話を伺いました。

白鷺ジュニア卓球クラブは発足から30年以上活動を続け、卓球を通じて多くの児童生徒たちの健全育成に力を入れてきました。現在は19名の児童・生徒が所属し、火・水・木曜日は午後7時から9時、土曜日は午後4時から7時と、週に4回の練習日を設け、スポーツの楽しさ・大切さを学ぶこととはもちろん、集団におけるマナーやルールを守るなどの社会性や協調性を育てています。白鷺ジュニア卓球クラブを率いて25年になる

## 今月の輝ける星

浜野賢司さんは「試合に勝つという結果も大事だが、あいさつや礼儀などについて心がけて指導している。そういつたことがきちっとできれば結果は自ずとついてくるようになる。」と話をしてくれました。

全日本クラブ卓球選手権大会に出場する選手たちに話を伺ったところ、「練習があるので、好きなテレビが見れなかったり、宿題が大変だったりすることもありますが、チームのみんなが仲良しなのでやっていてとても楽しい。」「予選リーグを突破して、優勝を目指したい。」「いっぱい勝って、賞状やトロフィーが欲しい。優勝したい。」「と元気に意気込みを語ってくれました。



大会に向け練習にも熱が入ります

## かみのかわの郷土食・行事食 8月

お盆

盆の行事は、年中行事の中で正月行事と並び最も盛大に行われてきている。「盆と正月」といわれるように私たちは、祖霊信仰の民族だから盆、正月を迎える時に心が新たになるのであろう。「盆にやぼた餅、お昼にうどん、晩は米の飯・トーナス汁よ」と盆踊りの唄として残っている。家でとれた野菜等を供え、なすやきゅうりで馬を作って、先祖様がこれに乗ってお客にこられると考えられていた。(次回は十五夜についての紹介になります。)

### すだれ麩

〈材料〉\*すだれ麩 5枚 \*油揚げ 3枚 \*酢 大さじ5  
\*砂糖 大さじ7 \*すりごま 大さじ5 \*塩 少々

#### 〈作り方〉

- ①.すだれ麩は水を取替えながら5～6時間浸水し塩抜きをする。塩抜きしたら水でよく洗い、短冊に切っておく。
- ②.油揚げはゆでこぼし、短冊に切って砂糖(大さじ2)を入れて乾煎りする。
- ③.①のすだれ麩と②の油揚げを、酢・砂糖・塩で和える。
- ④.好みですりごまを入れる。



(手前から)うどん (中段)あべかわもち・すだれ麩(右) (奥)昆布となすの煮物

▼問い合わせ先=郷土食を考える集い実行委員会(産業振興課 農村振興係 ☎56 9136)