



▼中尾町長から記念品が贈呈されました



第63回金婚夫婦祝福式典 県内5会場で開催 おめでとうございます！

今年も高知新聞企業の主催により、9月1日に金婚夫婦祝福式典が県内5会場で開催されました。新型コロナウイルス感染予防対策を行いながらの式典となり、四万十町からは12組(出席は10組)の金婚ご夫婦が、新ロイヤルホテル四万十で多くの方々から祝福をうけられました。



▲四万十市会場に参加された皆さん

▼天ノ川にお住まいの芝佐和美さん100歳



敬老の日のご長寿訪問 本町最高齢は106歳 おめでとうございます！

9月21日の敬老の日、町長がご長寿の方を訪問しました。今年も2人の方を対象に訪問し、長寿のお祝いをしました。なお、本町の最高齢は烏手に在住の106歳の北格子さんです。



▲昭和にお住まいの杉本文子さん103歳

季節の風景 10月 セイタカアワダチソウ



秋の花粉症の原因の一つにブタクサがあります。実はブタクサは他の植物とよく間違われることが多いのです。その間違われるナンバーワンがセイタカアワダチソウなのです。秋の花粉症の原因となる植物は50種類以上もあって、特に有名なのがブタクサやヨモギです。間違われる原因としては、両方とも外来種で明治時代に持ち込まれた植物。そして、黄色い花が咲き、背丈が2メートルくらいになり、道端や河原に生えているなどの共通点です。黄色い花のインパクトがセイタカアワダチソウのほうが強いので、ブタクサと混同してしまう人が多いようです。そもそも、セイタカアワダチソウは花粉をミツバチなどによって媒介させる植物であって、花粉を風に乗せてばらまく植物(風媒花)ではないのです。本来、セイタカアワダチソウは花を観賞するために持ってきた北アメリカ原産の菊の仲間です。和名の由来は、同じ属のアワチソウよりも草丈が高いためです。

秋の花粉症の原因と勘違いされて嫌われる植物の一つとなってしまったセイタカアワダチソウ。いったん広まった風評は、なかなか消えそうにありません。

今月の 人オチリ

あきらめずに続けていると
必ず上達する！

今年、コロナ禍でさまざまなイベントが中止、延期に追い込まれ、ジャンルを問わず涙を飲む人が続出する事態。インターハイの中止もその一つです。

「3月の中頃から練習もできなくなっていて、もしかしらたら...とは思ってたけど、インターハイ中止を聞いた時は、しばらく何も考えられませんでした」

そう話してくれたのは、高知南高校柔道部キャプテンで3年生の樋口侑翔さん。四万十町与津地で生まれ、東又小学校から高知南中学校、そして南高校へ進みました。侑翔さんは、保育園児の時から、柔道に打ち込んできました。「小学生の時は勝ったり負けたりで、優勝したことはありませんでした。悔しくて、いつか強くなりたい」と思っていました。



▲笑顔の奥には「いつか強くなるんだ!」という熱い思いがありました。

そんな思いもあって、高知南中学校へ。4歳上のお兄さんも南中・高柔道部で頑張っていたことも侑翔さんを後押ししました。中高一貫の学校なので、練習相手は高校生の時もあります。そんな環境で頑張るうちに、メキメキ力をつけ、とうとう中学3年生の時に、全国中学校体育大会(全中)高知県予選、66kg級で見事優勝し、高知県代表選手として全国の舞台に立ちました。しかし、全国の壁は厚く、思うような結果を出せなかったそうです。

「高校では全国で戦える力をつけるんだ!」と、再び猛練習に励んだ侑翔さんは筋骨隆々、90kg級まで体も大きくなりました。そして県内では圧倒的な優勝候補という存在に。いよいよ、全国へのリベンジが見えてきた最終学年の今年、まさかのインターハイ中止。

「県予選の優勝はもちろん、四国大会でも全国大会でも、結果を出すつもりでした!その姿を両親に見せようと思っていました」

5月から再開した練習では「キャプテンとしての責任を果たさなければならぬ」という思いと、目標が

なくなってしまう絶望感の間で心が揺れ、精神的にはきついものがありました。そんな、辛い思いの中で、なんとか練習を続けていた時に、高知県独自のインターハイ予選代替大会を開催するという知らせが入りました。「よし!気持ち切り替えて、最後の最後に悔いの残らない内容の試合を思い切りやろう!」そう思い直して挑んだ9月12日の県大会は、実力通りのオール一本勝負で見事優勝!しかも全て違う技による一本でした。

「柔道が僕を成長させてくれたことは間違いありません。強くなかった時にもあきらめなかったこと、いい友達や先輩、先生に出会えたこと、頑張った分だけ必ず身になると知ったこと、本当にいいことばかりでした」

そして「勝てなくて自信が持てない小学生たちにも、続けなければいけないことがあるよって言うてあげたいです。いつか、小学生たちに柔道を教えてあげたいと思います」自身の経験からこう話してくれた侑翔さんは卒業後は理学療法士を目指します。



ひぐち ゆうさく
樋口 侑翔さん
(与津地)

Let's cooking!! おうちで給食レシピ

十和学校給食センター編

だいこん菜飯

- 【材料】(4人分)
- ・米 2合
 - ・だいこん葉 80g
 - ・食塩 3.2g
 - ・ごま 4g



- <作り方>
- ①米を洗って、炊く。
 - ②だいこん葉を茹で、水にさらして水分を切ったら1cm幅に刻む。
 - ③炊けたご飯に、刻んだだいこん葉・塩・ごまを混ぜ合わせたら、できあがり。

