

子育て王国そらじゃ



インタビュー
Interview

輝いている人

将棋でつながる縁
大きく広げたい

第73回全日本アマ将棋名人戦県予選で、2年連続5回目の優勝を果たしたのが岡山県立大学大学院2年の長谷川大地さんだ。

長谷川さんは静岡県の出身。6歳で将棋のルールを覚え、8歳で地元の将棋同好会に通うようになった。対戦相手は40歳以上の大人がほとんど。「今となっては、周りに同年代の遊び相手がいなかった環境が、将棋に熱中する要因になった」と当時を振り返る。

中学生になる頃には、同好会のメンバーも相手ができなほど力をつけた。アマチュアの大会へ出場するようになり、これまでに14回全国大会へ進出。平成27年にはアマチュア代表としてプロ公式戦に出場し、プロ棋士に勝利するという目標を果たした。

大学入学を機に、総社で暮らし始めてからも将棋への熱意は変わらず、学内には初の試みである将棋合宿を企画し、中四国を中心に中学生から大学院生まで約40人の参加者を集めた。「さまざまな世代の人と交流できることが将棋の大きな魅力。来年は就職で総社を離れることが決まっている。交流の場づくりをすることで、少しでも総社に恩を返したかった」と、合宿に込めた思いを語ってくれた。

今後のことを尋ねると、「将棋を始めたい人のきつかけづくりなど、協力できる場があれば参加したい。選手としては、全国大会優勝が目標。挑戦を続けていきたい」と話す。将棋の輪を広げつつ、力をつけている長谷川さん。視線の先には優勝へと続く道が見えていようだった。

長谷川 大地さん (井手)

第73回全日本アマ将棋名人戦県予選で2年連続5回目の優勝

地域子育て支援センター



太陽保育園の地域子育て支援センター。親子でお絵描きや工作を楽しむ



市内5つの保育園で、地域子育て支援センターを開設しています。就学前の子どもと保護者が無料で利用できる、出会いやふれあいの広場です。子育てについての相談もできます。

また、西部親子ふれあいプラザで月に1回、出張支援センター「ゆめいろたまてばこ」を実施しています。原則第3木曜日の午前9時30分から正午までです。

詳しい内容については、下記保育園にお問い合わせください。

- 実施保育園
- ひかり保育園 (☎0469、上林 763-2)
 - 第二ひかり保育園 (☎06033、真壁 162-1)
 - すみれ保育園 (☎043337、井手 979-1)
 - 山手保育園 (☎090-8994-2241、岡谷 201-3)
 - 太陽保育園 (☎06985、南溝手 277-1)
- 問い合わせ こども夢づくり課 (☎028265)

今月のラッコ広場

市では月に1回、0歳児から就学前の幼児とその保護者を対象に、ラッコ広場を開催し、身体計測や育児相談を行っています。

日時 10月4日(金)。1歳から就学前の幼児は午前10時から11時まで、0歳児は午後1時30分から2時30分まで

場所 市保健センター
持参品 親子(母子)健康手帳
問い合わせ こども課母子保健係 (☎028261)



学校給食 おすすめレシピ

ソフト麺のきのごソースかけ



●材料(4人分)

- 合いびき肉…140g ●赤ワイン…大さじ1 ●タマネギ…160g
- ニンジン…60g ●ブナシメジ…40g ●マッシュルーム…30g
- エリンギ…30g ●エノキタケ…30g ●パイオン…1g
- 水…200ml ●ハヤシルウ…35g ●トマトケチャップ…大さじ4
- デミグラスソース…大さじ2 ●グリーンピース…20g
- 塩…少々 ●こしょう…少々 ●ソフト麺…4人分

●作り方

- ①タマネギ・ニンジンは千切り、ブナシメジ・マッシュルーム・エリンギ・エノキタケは一口大に切る。
- ②鍋に合いびき肉を入れて赤ワインで炒め、タマネギ・ニンジンを加える。火が通ったらキノコ・パイオン・水を加えて煮込む。
- ③ハヤシルウ・トマトケチャップ・デミグラスソースを加えて煮込む。
- ④グリーンピースを入れて塩・こしょうで味をつけ、麺に③をかける。

●その他の献立 牛乳、さつまいもサラダ、冷凍ミカン