

「自分の持っているノウハウを生かしてスキー場を元気にしたい」。上野々スキー場でスノーボードのフリースクールを開催、上野々とオニコウベの両スキー場のスノーパークの開設・整備などに尽力する栗並孝吉さん。現在四十歳、会社に勤務する傍ら趣味のスノーボードと雪山をこよなく愛するスポーツマンです。

二十歳でスノーボードに出会った栗並さん。少しでも上達しようと練習を重ね、一年目に出場した大会で決勝まで進出。その後は専門メーカーとライダー契約を結び活躍しました。

今から五年前、上野々スキー場の知人から、「スキー場を元気にするために手を貸してほしい」と相談を受けたのをきっかけに現在の活動がスタート。そして、栗並さんの活動に賛同するスノーボード仲間が集まり、「大崎男塾」が結成されました。昨年からはオニコウベスキー場からも協力を求められ、現在は仲間たちと一緒に両スキー場で活動しています。「地元のスキー場に元気がないと寂しいから。その一助になればいいな」と思っていることを話します。

その活動や人柄は、多くのスノーボード愛好者から慕われる「頼れる兄貴」のような存在。「これも家族と会社の理解と協力、そしてたくさんの方の支えがあればこそ。感謝しています」と雪焼けした笑顔で話します。

「これからスノーボードの魅力をたくさんの人に伝えられるように活動していきます。大崎から将来のオリンピック選手を育てたいですね」と夢も膨らみます。



松山地域発

ほどよい甘さと酸味が織り成す
絶妙な味わいと口当たり！

【キーウィフルーツ】



このコーナーでは、誰かにすすめたくなる伝統的工芸品や物産など、「大崎市自慢の逸品」を毎月紹介しています。

ビタミンC・E、食物繊維が豊富で、高血圧や動脈硬化などの予防になる栄養食品キウイフルーツ。特にビタミンCはフルーツのなかでもトップクラスの含有量。風邪の予防に「一日一個で医者知らず」。さらに美容に健康に効果抜群です(以下キウイ)。

松山地域の及川農園では、二十五年ほど前からキウイ栽培に取り組んでいます。米の減反政策が進む中、付加価値のある転作作物を探していたとき、キウイを作っている農家と出会ったことがきっかけでした。ゼロから始めたキウイ栽培ですが、研修に行き勉強を重ね、現在では六アールの畑で約二百本のキウイを栽培しています。



◀今回取材に協力してくれた及川農園の及川留太郎さん。長年の経験を生かして作られているキウイフルーツは、個別販売のほかJAみどりの直売所でも販売されています。

▶11月中旬に収穫し、ゆっくりと時間をかけて追熟させます。出荷は11月下旬から3月ごろまで長い期間味わうことができます。

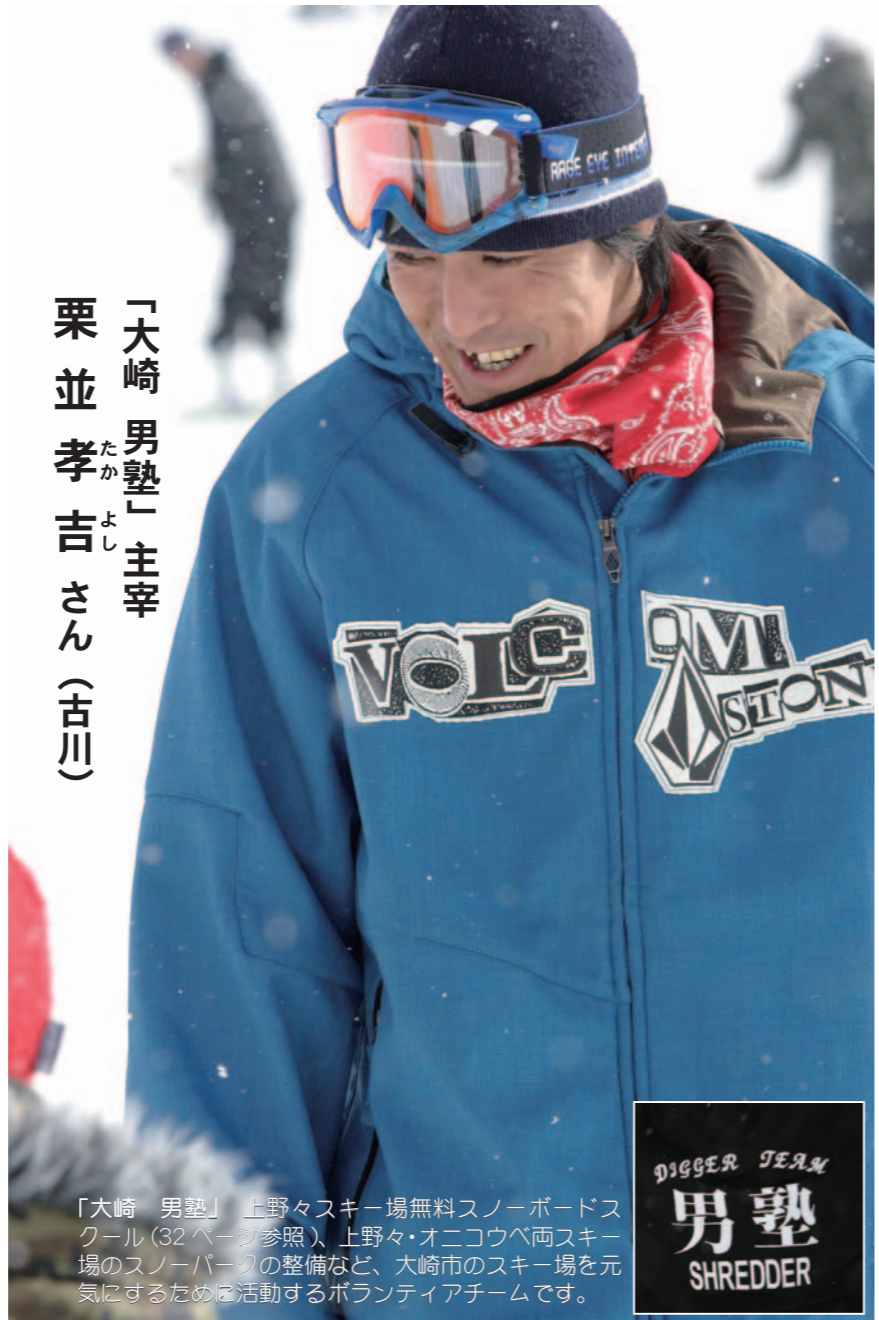


◎ 及川農園 ☎ 55-4181

樹。及川農園のキウイは、栽培当初から、有機肥料と青草だけの無農薬栽培で育てているため、えぐみがなく酸味が少ないので、甘味が引き立ち、さっぱりとした味わいが特徴です。二十年以上の栽培ノウハウが裏打ちされた自信の味です。

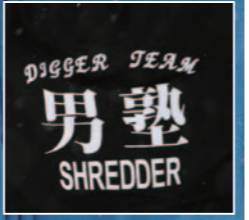
「手で縦に二つに割って中身を押し出して食べるのが、一番おいしい食べ方なんだよ」と教えてくれた及川さん。この食べ方ができるのは、収穫後ゆっくり時間をかけて追熟させるため。果肉と芯が一緒に柔らかくなっていくからこそできる、ぜひいたくな味わい方です。

輸入品と比べると少しサイズは小ぶりですが、それはうまみが凝縮されているあかし。ほどよい甘さと酸味が織り成す絶妙な味わいは、一口口に運べば、そのおいしさのすごさになることでしょう。



「大崎 男塾」主宰
栗並 孝吉さん (古川)

「大崎 男塾」上野々スキー場無料スノーボードスクール(32ページ参照)、上野々・オニコウベ両スキー場のスノーパークの整備など、大崎市のスキー場を元気にするために活動するボランティアチームです。



雪山を
こよなく愛す
頼れる兄貴



▲①上野々スキー場で指導する栗並さん。「カッコよくて優しい先生」と人気。対象は子どもから大人まで。②オニコウベスキー場で仲間たちと。