



全国少年少女レスリング選手権大会 男子の部5年生26kg級 優勝

なかみぞ あんり

中溝 案理 さん

平戸橋町在住の11歳。「案理」という名前は、サッカー好きなお父さんの案で、元フランス代表のスター選手ティエリ・アンリさんからとったとのこと。実は本人もサッカー好き。



映像はこちら

オリンピック出場を目指します

「案理は小さな頃からとにかくエネルギーのある子で、こども園に迎えに行くといつも私に突進してきていたんですよ」。お母さんに懐かしそうに言われていたのは、7月末に開催された「令和5年度第40回全国少年少女レスリング選手権大会」で優勝した中溝さん。

格闘技を見ることが好きだったお母さんがあり余るエネルギーを生かせるはずと勧められ、5歳のときにレスリングを始めます。「最初は練習場に通うことがあまり好きではなかった」と当時を振り返りますが、負けん気が強く、マット上での様々な動きを反復して習得していく中で、頭角を現すようになります。

日々の練習で磨き上げてきた得意技はタックル。相手の懐に飛び込む素早さが特長です。そのタックルを武器に、県大会や東海大会で優勝するなど実績を積み上げていき、昨年は全国大会で2位に。そして今年、悲願の全国制覇を成し遂げました。お母さんの「小学生のうちに全国で一番になってほしい」という願いも見事に

かなえました。

「実は、いつも試合前は勝つ自信がないんで



す」。輝かしい実績から自信に満ちあふれているかと思いきや、中溝さんからは意外な言葉が聞かれました。「試合前は体が震えるほど緊張するし、こわいです。マットに上がって対戦相手と向かい合い大きな声であいさつすることで気持ちを高めます。また、指導者やともに練習する仲間のこと思い出して目の前の相手に負けないように自分の力を出します」。この謙虚さが強さの秘けつなのかもしれません。

そして中溝さんは既に先を見据えています。

「試合に勝つ喜びをもっと味わいたいです。中学生になっても勝ち続けるにはタックルの他にも組み手の技術などが必要になってくるので、指導者から助言をもらいながら練習量を増やします。目指すはオリンピック出場です」。

今後の夢の実現に期待です。





今月のおすすめMENU

芋ようかん

地産地食応援店「御菓子司志満屋」の佐藤さんしまやにとよたのさつまいもを使った料理のレシピを教わりました。

今月の旬食材
さつまいも

紅はるかやシルクスイートなど様々な品種が市内各地で栽培されています。寒さに弱いので、冷蔵庫に入れずに日の当たらない室内での保存がおすすめです。



材料(6切分)

さつまいも	200g <small>グラム</small>	水	180cc
※皮を剥いた状態で		砂糖	75g <small>グラム</small>
粉寒天	5g <small>グラム</small>	塩	ひとつまみ

POINT!

さつまいもそのものの甘さにあわせて砂糖の量を調整してください。

作り方

- 1 さつまいもは皮を剥き、5cm幅の輪切りにする
- 2 鍋にさつまいもと浸るくらいの水(分量外)を入れ、竹串がすっと入る程度やわらかくなるまで煮る
- 3 2が熱いうちに裏ごししておく
- 4 鍋に水と粉寒天を入れ、火にかけて煮溶かし、弱火で1分30秒沸騰させる
- 5 4に砂糖を加え溶かす
- 6 5に3を入れ、3分練ったら火を止める
- 7 塩を加えてさっと混ぜ、型に流し入れる
- 8 固まったら型から取り出し、お好みの大きさに切って完成♪

今月のシェフ

御菓子司志満屋

さとう むねき
佐藤 宗樹 さん



九久平町築場65
☎58・0147
定休日/木曜日
営業時間/午前8時~午後6時

