

Passion
パッション・インタビュー

今回は、留萌スノーホッケークラブ
事務局長 加藤 真澄さん
にお話を伺いました。

北国だから楽しめるスノーホッケー

雪の中で遊ぶ元気な 子供たちを応援します！



スノーホッケーは、ボールとスティックそして、レッツと呼ばれるミニスキーがあれば、誰でも気軽に楽しめます。

港北小学校グラウンドで行われた全道大会壮行練習試合の様子です。子供達は、本番さながらに全力でプレーしています。



スノーホッケークラブは、元気な子供たちのサポーターとして、講師・審判の派遣や用具の貸し出しを行っています。

スノーホッケーについて教えてください。

スノーホッケーは、冬でも子供たちが気軽に遊べるスポーツをと、昭和58年に開発された札幌生まれのスポーツです。競技は、その名の通り、雪の上で行います。用具はアイスホッケーを参考にしていますが、「レッツ」と呼ばれる独特な用具もあります。これは、当時子どもたちの間で人気のあったミニスキーを改良したもので、このレッツを履いて、スティックでボールを操り、相手ゴールを目指します。競技は、1チーム7人が前半後半各15分間で試合を行います。競技に使用するコートは、学校グラウンドなどを圧雪して作ります。

当初は、トレーニングの一環と称して、子供たちと汗だくになりながら長靴で踏み固めていたものが、その後、ママさんダンブ 除雪機 重機と整備方法も進化し、楽になった反面、以前の子供たちとの作業が懐かしく思います。

留萌のスノーホッケーの歴史は？

留萌では、平成3年1月に萌友野球スポーツ少年団が冬季トレーニングとして取り入れたのが始まりです。それまでの冬季トレーニングは、

スキーの継続的な普及・振興を図ることを目的に、留萌スノーホッケークラブを設立しました。

クラブの主な活動は、各種大会の開催、役員や審判の派遣、講習会や審判の養成などを行っています。運営はすべてボランティアですが、子供たちの健やかな成長を願う小林会長をはじめ各メンバーの熱心な取り組みにより、地道ながらも着実な活動を続けています。

読者へのメッセージを！
今年度は、12月26日の神居若ス

ングは、歩くスキーや屋内での体力づくりが主体でした。何か北国の特性を活かして楽しみながらできるものはないだろうかとの教育委員会に相談したところ、タイミングよくスノーホッケーの存在を知ることができました。その後、平成4年度に初めて全道大会に出場し、徐々にチームも増え、全道大会では、市内のチームが3度の入賞を果たしています。

また、忘れられない思い出は、平成7年1月に、はるばる札幌市から西野小学校の子供たち37名が留萌を訪れ、留萌の子供たちとスノーホッケーで交流を深めたことです。2日間の交流会は留萌市民の私たちがさえ、めったに経験できない猛吹雪に見舞われ、時折選手が姿が全く見えなくなるほどでした。先方の関係者から、留萌の雪は下から降るんですね。」と言われたことを今でも覚えていています。

クラブの活動を教えてください
スノーホッケーは、まだ歴史も浅いため、指導者や審判の数も十分とはいえません。また、指導者の大半が先生など学校関係者のため、転勤などにより、活動が衰退してしまうこともあるのが実情です。このため、平成7年4月スノーホ

キー場オープンスノーホッケー大会を皮切りに、教育委員会事業への協力や10回目となる交流大会のほか、全道大会壮行試合などを計画しています。ぜひ市民のみならず、一度ご覧になってください。スピード感もあるので、楽しめると思います。

また、講師の派遣や用具の貸し出しも行っていますので、興味のある方はお気軽にお問合せください。一緒に冬を楽しみましょう！

PROFILE

かとう ますみ
加藤 真澄さん

留萌スノーホッケークラブ
事務局長
問合せ 小平中学校
☎0164・56・2225



留萌の元気発見！ 留萌びと倶楽部

留萌管内唯一の女性ソムリエ。自分が生まれた年代のワインを友人にプレゼントされたことに感激し、ワインの素晴らしさを伝えようとソムリエの資格を取得する。「留萌は、食材の宝庫であり、ワインを飲むには、最適だと思う。」と語る堂谷さん。今後は、ワインの素晴らしさを留萌市民に広めたいそうです。



堂谷 千鶴さん
どうや・ちづる

私をワインの世界に引き寄せたのは、1970年の、シャトー・マルゴールだった。

1970年は私が誕生した年で、9月。ちょうど、ぶどうの収穫時期でもある。私が生まれる頃、ぶどうは丁寧に摘み取られ、ワインとなり、そして、いつの日か、熟成した魅力あるワインに生まれ変わるため、環境の良い静寂な場所、深い眠りにつくのであった。

私は、「眠れる森の美女」を連想する。30年以上もの深い眠りから覚めたマルゴールは、声にならない程の魅力をみせた。ワイングラスに注がれたその外観、香り、味わいは深く、まさに美酒。

「私もこのマルゴールのように魅力ある女性でいよう。年を重ねても輝いていたい。がんばろう！」と心に誓った。

今年の誕生日も1970年の銘醸ワインをいただいた。これもまた、私にパワーを与えてくれた。来年の誕生



フランス研修した時の工場見学です。

日には、どんなワインが、どんな姿をみせてくれるのか楽しみだ。ワインに限らず、良いものと出会った際には、自ら心身ともに健康でなければならぬ。と思う今日この頃。

有名シェフが語るように、留萌は食材の宝庫。魚介類、肉、果物、いつでも新鮮なものを手に入れることができる。食材、料理が美味しいということは、とても幸せなこと。私はそんな食材、そして、黄金岬の波の音と綺麗な夕日が大好きで、生まれてからずっと、ここ留萌で暮らしている。ちょっとしたテールワインも、新鮮な魚介と合わせると、より一層美味しくなる。例えば、ニシンの塩焼きとお手頃価格のシャルドネ(白ワイン)とのマリナーージュ(相性)も悪くない。

キリストが、最期の晩餐で、このパインはわが肉體、このワインはわが血」という言葉を残した。私の最期は、1970年ものワインと黄金岬の波の音と綺麗な夕日、そして、人々の穏やかな愛につつまれて...



広大なフランスのぶどう畑です。

堂谷さんは、水曜午後1時からエフエムもえるで、ソムリエールあいらぶワイン(隔週)のパーソナリティーを勤めています。