



子どもたちの持つ 無限の可能性を導き出す

旭市スポーツ少年団本部長
寺嶋 良衛さん(鎌数)

「子どもには無限の可能性があります。スポーツに興味を持ったら、小さいうちから体験させてほしいですね」。地元の少年野球チーム、共和スポーツ少年団の監督として、長年子どもたちの育成指導を行ってきた寺嶋さんはそう話す。

指導者として活動を始めたのは昭和61年のこと。共和スポーツ少年団に入団した長男を、自分の手で野球選手として育ててみたいと思ったことがきっかけだった。そして持ち前の指導力で監督を務めた24年間に、弱小だったチームを市内大会優勝16回、県大会準優勝2回の強豪に育て上げた。

現在ではその経験を生かし、旭市スポーツ少年団の本部長として、団の普及や活動の活発化に力を注ぐ。また「子どもたちがみんなで参加できて、同じ種目で競い合

えるところが良い」と市民体育祭や市民駅伝大会への参加にも積極的だ。

「ここ数年、少子化などの影響で入団者が減り、統合する団も出てきている」と寺嶋さん。スポーツを始めるきっかけになればと、最近では日曜日に共和小のグラウンドで、5歳から小学校低学年を対象にした少年野球教室を開いているのだという。

「今は昔と違って、いろいろなスポーツを専門に取り組むことができる。どんどん挑戦してもらいたい」と寺嶋さんは「旭っ子」たちにエールを送る。

行政へ一言！

旭市は、野球場をはじめスポーツ施設が近隣市の中でも一番充実しています。これからもスポーツ振興のために施設の維持をお願いいたします。

【旭市スポーツ少年団】

青少年のスポーツを振興し、心身の健全な育成を図る旭市スポーツ少年団。現在、野球、剣道、サッカー、バドミントン、ミニバスケットボール、柔道の6種目19団が活動している。写真は市民体育祭スポーツ少年団対抗リレーの様子。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



食欲が低下しがちな夏場でもスパイスの風味でおいしく食べられるメニューです。豚肉に含まれるビタミンB1は、体内で炭水化物を効率よく利用するために必要で、食品全体でも豚肉がトップクラスの含有率です。

材料 (4人分)

ゆで大豆…………… 240g	サラダ油…………… 適量
豚赤身ひき肉…………… 160g	パセリのみじん切り… 少量
タマネギ…………… 1個	A トマトジュース(食塩無添加)・1カップ
ニンニク…………… 2片	固形コンソメ…………… 1個
カレー粉…………… 小さじ4	B トマトピューレ・大さじ2
一味唐辛子…………… 少量	塩・こしょう…………… 各少量

VOL.67 チリコンカン

1人分の栄養価 エネルギー237kcal、塩分0.7g

作り方

- ①タマネギ、ニンニクはみじん切りにする。
- ②フライパンに油を熱して①を炒め、しんなりしたらひき肉を加えてポロポロになるまで炒める。さらにカレー粉・一味唐辛子を加えてさっと混ぜ、Aを加えて煮立てる。
- ③あくを除いてゆで大豆を加え、汁気がなくなるまで15～20分煮る。
- ④Bを加えて味を調べ、器に盛り付けてパセリを散らす。

旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課 予防班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		【8月1日現在】	前月比
【7月】 平成27年の累計		【7月】 平成27年の累計		【7月の移動】		人 □ 67,753人	(+7人)
建物火災	3件 (11件)	事故件数	155件 (1,104件)	転入	230人	出生	41人
その他の火災	0件 (9件)	死亡者数	0人 (2人)	転出	212人	死亡	52人
						女	34,481人 (+14人)
						世帯数	25,450世帯 (+31世帯)