



変わらぬ思い“みんな が楽しめる大会を！”

旭市飯岡しおさいマラソン大会
実行委員会会長

今川 隆さん(飯岡)

「**事**故やけが人のないことはもちろん、とにかくランナーに楽しんでもらって、われわれスタッフもできる限り楽しむことです——」。開催当初からの大会への思いを笑顔でこう話してくれた。

参加者約1,000人を想定し、旧飯岡町で始まったこの大会、今や参加者は3,000人を超え、リピーターも多い。会長として非常にうれしく思っているのだとか。

第1回大会から運営に携わる中で、印象深いのは第2回大会。前日の雪で路面が凍結、スタッフが力を合わせ、コース上の氷を取り除いたことを笑顔で振り返る。

そんな今川さんも東日本大震災で被災し、避難所での生活を余儀なくされた一人。地元が被災し、亡くなられた方のことを思うと、大会を開催してもよいのか深く悩んだのだという。そんなとき、避難所のボランティアに

来ていた人たちからの「今川さん、マラソン大会やるんだよね！」という言葉に背中を押され、不安を抱えながらも昨年の開催に踏み切った。被災地を励まそうという思いもあってか、過去最多となる3,461人の参加があった。「いい大会だから続けて」「来年も来ます」といった声に元気付けられ、感謝の気持ちと大会への思いは一層強くなった。

大会の規模が大きくなるにつれ、会場設営や記録など、業者に委託することも多くなってきた。しかし大会への思いは、以前と決して変わらない。「ランナーにもスタッフにも、できる限り楽しんでもらう」ことなのだ。

行政へ一言！

ボランティアとして、関係機関や市の職員にも一生懸命協力してもらい、とても感謝しています。旭市全体で、大会を盛り上げていてもらいたいですね。

【旭市飯岡しおさいマラソン大会】

市内外から多くのランナーが参加する、旭の一大会スポーツイベント。イチゴやミニトマト、豚汁などのサービスのほか、郷土芸能や、地元特産品が当たる抽選会などで参加者を歓迎します。

日時／2月3日(日) ※雨天決行

おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



ブロッコリーはビタミンCやカロテンが豊富で、食物繊維も比較的多く含まれます。軸(茎)の部分も外皮をむいて、短冊切りにしてから調理するとおいしく食べられます。

材料 (4人分)

ブロッコリー……………	120 g	桜エビ……………	8 g
長芋……………	200 g	卵……………	2個
玉ネギ……………	200 g	塩……………	小さじ1/3
ニンジン……………	80 g	こしょう……………	少々
プロセスチーズ……………	80 g		

VOL.36 ブロッコリーと長芋の ふわふわキッシュ

1人分の栄養価 エネルギー188kcal、塩分1.3g

作り方

- ①長芋はひげ根を取り、皮ごとすりおろす。
 - ②ブロッコリー、玉ネギ、ニンジンのみじん切りにし、プロセスチーズは1cm角に切る。
 - ③ボウルに①の長芋を入れ、②の野菜とプロセスチーズを加え、桜エビ、卵、塩、こしょうを混ぜ合わせ、グラタン皿などの浅い器に入れる。
 - ④オーブントースター(1200W)で13分程こんがり焼く。
- ※長芋のひげ根は、こんろで焼くときれいに取れます。

岡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		【1月1日現在】		前月比
【12月】 平成24年の累計		【12月】 平成24年の累計		【12月の移動】		人 口	68,992人	(▲73人)
建物火災	1件 (18件)	事故件数	193件 (2,054件)	転入	94人	男	33,779人	(▲29人)
その他の火災	0件 (12件)	死亡者数	2人 (8人)	転出	125人	女	35,213人	(▲44人)
						世帯数	24,832世帯	(▲22世帯)