



優雅に泳ぐ「王様」 に魅せられて

ランチュウ愛好家

實川 久志さん(鎬木)

ある日のぞいたペットショップ。優雅に流れをつくり、鮮やかな光沢を放つ金魚が泳いでいた――。

20年くらい前のこと。ショップで見たその金魚とはランチュウで、驚くような高い値が付けられていた。「よしっ、俺は一から育ててやろう」。幸いすぐに稚魚を手に入れた。ランチュウ飼育の始まりだ。

水の管理、交配の組み合わせなど、基礎は学んだつもりでも、そこは初心者。思うようにはいかなかった。「育たなくてね。バランスは悪いし小さいの。だから、大きさだけでもよそと同じにしよう。そうしたらだんだんね」。失敗を重ねながらも、いつしか品評会に出せるまでになった。容姿はもちろん、優雅に泳ぐかが重要だという。ちなみに自身のランチュウは今年、所属する会の品評会で東大関に輝いた。「相撲の番付と一緒にだけど、最

高位は大関。ただ同じランチュウで3回大関に輝くと横綱と呼ばれるんだよ。それを全国でやれたらね(笑)」

人とのつながりも広がった。品評会に行くとパイロットやタンカー乗組員など、考えてもいなかった人と出会った。「今では互いに連絡し合って、いい仲間ですよ」と。やめようとも思わない。「機械などと違って、完成形がないから終わりが無い」と。そして育て上げたランチュウは、最後まで面倒を見るのがモットー。「気持ち的に助けてもらっているからね」。池の前でそう話してくれた視線の先を、ランチュウがゆっくりと横切った――。

行政へ一言！

人口も減り、市民の税負担も増えてきている。計画している道の駅もそうだけど、他県などから多くの人が訪れ「旭でお金を使ってもらおう」施策を考えてくれたら。

【ランチュウ】

金魚の一品種。体は丸くて各ひれが短く、背びれがない。頭部に発泡状のこぶがあるのが特徴。

高級金魚の代名詞といわれ、ときに「金魚の王様」「泳ぐ宝石」などと称される。家庭観賞用などは安価で手に入れることもできる。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



ゴボウに豊富に含まれる食物繊維は、血糖値の上昇を緩やかにしたり、コレステロール値を低下させたりする働きがあります。

食事のとき、最初に野菜料理を食べるようにすると、食物繊維の働きで血糖を脂肪に変えにくくする効果があります。

材料 (4人分)

ゴボウ…………… 中1本 白ごま…………… 大さじ4
みそ…………… 大さじ2 ごま油…………… 小さじ2
砂糖…………… 大さじ2

VOL.46 ゴボウのごまみそあえ

1人分の栄養価 エネルギー103kcal、塩分1.1g

作り方

- ①ゴボウは水洗いして皮をこそげ、短冊切りにする。
 - ②①を10分ほど酢水にさらしてから好みの硬さにゆで、水気をよく切っておく。
 - ③みそ、砂糖、ごま油、粗くすった白ごまを合わせてよく混ぜ、あえ衣を作る。
 - ④食べる直前に②、③をあえて器に盛り付ける。
- ※ゴボウが食べにくい人は、斜め切りにすると繊維が短くなり、食べやすくなります。

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

人のうごき

【11月1日現在】

前月比

火災		交通事故		人のうごき		【11月1日現在】		前月比	
【10月】		平成25年の累計		【10月の移動】		人 □		68,582人	
建物火災		0件 (10件)		転入		男		33,578人	
その他の火災		2件 (13件)		転出		女		35,004人	
				出生		世帯数		24,972世帯	
				死亡				(+6世帯)	