

●特集●「わたしたちのプライドは世界へ」那珂川町から同時に2人のプロ野球選手が誕生

星知弥選手、石井一成選手が夢の舞台へ

夢を叶えた2人のストーリー

2016年10月のプロ野球ドラフト会議で那珂川町から同時に2人の選手が指名を受け、プロ野球選手が誕生しました。馬頭中学校・宇都宮工業高等学校・明治大学と進んだ星知弥選手が東京ヤクルトスワローズで、小川中学校・作新学院高等学校・早稲田大学と進んだ石井一成選手が北海道日本ハムファイターズで現在活躍中です。

▽遡る事10年以上前、学童野球では星選手が馬頭ラッキーに、石井選手は小川那珂クラブに所属し、小学生時代から切磋琢磨していた仲でした。星選手は当時を回想して「僕は石井から『打った』っていうイメージが強いんですが」と笑いました。当時、投手兼遊撃手だった石井選手は「もともと小学5年生くらいの時、馬頭にすぐく球の速い投手がいるというのは聞いていた」と振り返り、それが星選手だったと話していました。小学校6年生の大会で、石井選手は星選手に逆転満塁弾を打たれ敗れました。甲子園の出場をかけた栃木県大会での決勝では、星選手率いる宇都宮工業高等学校と石井選手率いる

作新学院高等学校が対戦、結果は作新学院高等学校が甲子園の切符を手に入れました。△
▽2016年11月6日掲載のスポニチ記者コラム松井つぎより引用して加筆、要約をしています△

2人は、小学校から高校までお互いの存在を励みにして東京六大学の舞台ではさらに実力をつけて、本町から初めてプロ入りの夢を叶えたのです。

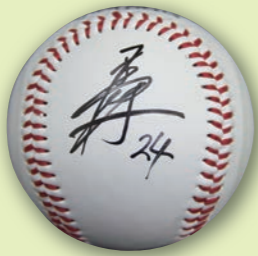
新聞記事掲載から約半年後の2017年6月16日、神宮球場での「セ・パ交流戦」東京ヤクルトスワローズVS北海道日本ハムファイターズの試合で、スワローズ先発の星選手とファイターズでスタメン入りした石井選手の初対戦が実現。初回を三者凡退に抑える順調な立ち上がりを見せた星選手、試合は接戦を制したスワローズが勝利しました。一方、石井選手もその後、軍出場を重ね、9月3日の「パ・リーグ」北海道日本ハムファイターズVS千葉ロッテマリーンズの試合では、石井選手が7回に勝ち越しの決勝弾となる3ランを打ち、チームの勝利に貢献しました。

那珂川町から誕生した2人のプロ野球選手「夢のサクセスストーリー」は、那珂川町民の誇りとしてこれからも続きます。

星知弥選手 Tomoya Hoshi

東京ヤクルトスワローズ

小学4年生から馬頭ラッキーに所属し、馬頭中学校から宇都宮工業高等学校、明治大学へ進学。大学時代の直球最速は156km/hを記録し、東京六大学野球リーグの優勝に貢献した。右投右打。(馬頭出身)



馬頭ラッキー時代の星選手(前列左から3人目)



©H.N.F.



©H.N.F.

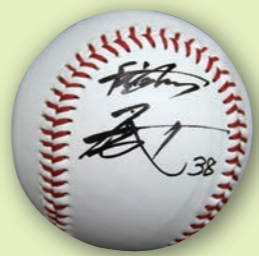


小川那珂クラブ時代の石井選手(前列左から3人目)

石井一成選手 Kazunari Ishii

北海道日本ハムファイターズ

小学1年生から小川那珂クラブで野球を始め、小川中学校から作新学院高等学校に進み甲子園に3回出場し、3年生の時は主将として活躍した。早稲田大学へ進学。第64回全日本大学野球選手権大会で優勝。右投左打。(高岡出身)



©H.N.F.

●特集●「わたしたちのプライドは世界へ」インタビュー シェフ 那珂川町ふるさと大使 鈴木房雄さん

五感を育んだ私の故郷、一流の料理人に



人のスタッフが在籍し、鈴木さんは、それらの調理部門を束ねる最高責任者です。

—フランス料理の魅力は？

「フランス料理にはこのころからの憧れをもっていました。それは、日本料理には無い食材の数々、例えばフォアグラ、キャビア、バター、クリームなど、そして、華やかさ、奥深い未知な世界にとても魅力を感じ、料理の世界にのめり込んでいきましたね。また、料理をつくるうえで、ワインに合った料理を考えることがとても楽しいです。お客様から『美味しかったよ』といわれることで、それがどんな自分の励みになって今日があります。」

—故郷の食材について

「実家は農家で、兄から年に3、4回くらい那珂川町の『こしひかり』を30年以上に渡り送ってもらっています。那珂川町のお米は日本でですね。日本国内においての地方の食材、素材を使って『地産地消』を応援したいと考えています。今は農家の方も工夫して作物を育てているので、故郷の食材・素材も付加価値のある食材に変化をして、より一層良しものがたくさんあるのではないのでしょうか。『珍しいこんな美味しい野菜があるんですよ』みたいな周りからの言葉があればさらにうれしいです。わたしも『ふるさと大使』として、故郷への恩返しつもりで、地方の食材を使って美味しい料理を提供する第一人者の料理人になれるように、これからも努力していきたいです。最後は、「これからも様々なご縁を大切に『フランス料理』という分野を広め、若い次の世代にもその思いと技術を引き継いでいきたいです」と笑顔で語りました。

「専門書を読んでも、テレビ番組を見てもそうですが、この世界にはいろいろな人がいて、その方たちの著書を読みお話を聞いていると、自分もいつかはこの業界で活躍し、認められる『フランス料理人』になりたい！と憧れもありました。それ

が料理人としてのモチベーションであり、常に学習する意欲につながった。今でもそうですが、料理と料理人に最終的な完成形はないと思います。」

—料理人という職業とは？

「人は食べていかなければ生きていけない。美味しい料理を食べることで、喜びや生きる力がみなぎってきたりするでしょう。例えば、医師は治療や薬を処方して人を元気に回復させますが、わたしたちも美味しい料理を提供することでお客様が元気になる、心が豊かになって幸せを感じてもらいたいと願う。だから、わたしたち料理人は『医者』に似ている。わたしの料理で明日も頑張ろう！と言っていただけなら、わたし自身とても幸せです。」

また、鈴木さんは、料理には『レシピ』やこういう料理を作りたいと思ったときの基となる自分なりの『設計図』があると言います。「そこには素材の味とか、色合



J.R品川駅から歩いて約5分、四季折々の表情とともに東京タワーも望める高輪エリアに、鈴木房雄さんが活躍されている職場があります。高校を卒業し自分の生まれ育った故郷を離れて36年、赤坂プリンスホテルを皮切りに、現在は3つのプリンスホテルの総料理長をされています。洋食部門だけでも約150人、和食・洋食・中華の3部門を合わせて約280

い、立体感などがあって、まさに『建築家』のようです。ひと皿の料理を表現するとき、『五味五色』を意識します。まず、視覚から入りませんが、最初のインパクトが大事。見せたときの印象でお客様とのファーストコンタクトがあり、そのステージが始まります。そこに『五味五色』のバランスがマッチングして料理が引き立つ。さらに温度も大切、食べ手も繊細です。時間が決まっている制限の中でも美味しい料理を提供できる料理内容、食べやすさ、タイミングなどと、それぞれの場面では色々な要素があってそれらを個々に引き出すことが大事。料理長として一つのミッションは、スタッフがたくさいる料理舞台の中でオーケストラの指揮者の役目を担っています」



鈴木 房雄 さん

Fusao Suzuki
シェフ
那珂川町ふるさと大使

ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、グランドプリンスホテル新高輪 総料理長。1964年那珂川町白久生まれ。小川中学校、鳥山高等学校卒業。一般社団法人日本エスコフィエ協会理事。東京都優良調理師「都知事賞」。フランス食品振興会主催 フランス料理コンクール優勝。フランス料理文化センター主催 フランス料理コンクール優勝。テタンジェ国際料理コンクールファイナリストなど、受賞歴は数多い。

●特集●「わたしたちのプライドは世界へ」インタビュー 絵本作家 いわむらかずおさん

えほんの丘で出会う、学ば



えほんの丘の自然観察と絵本づくり

旧小川南小学校の子どもたちが、いわむらかずおさんと一緒に1年間のえほんの丘の自然観察を通して一冊の絵本を作る活動は、閉校までの8年間続きました。活動は町の「親子絵本づくり」へとつながり、町の人からは「なげない身近な自然の大切さを、いわむらさんの絵本を見て気づかされる」といった声が届きました。



森に備え付けた、「巣箱」。(子どもたちの手作り、親子合作も)



いわむらかずお 絵本の丘美術館の活動

いわむらかずおさんの絵本や絵本原画、創作過程のスケッチ、書き下ろしエッセイなどの展示のほか、月2回の作家自身による「おはなしと朗読会」、農場やフィールドでのイベントなどが行われています。ティールームでは、のどかな田園風景を眺めながらお茶が楽しめます。

— 那珂川町に美術館を作った経緯は？

「わたしは1970年に絵本作家としてデビューしました。自然や生きものに魅かれ、東京にいたのではなく、どこか田舎に移り住もうと考えるようになりました。『14ひきのシリーズ』の構想が生まれると、主人公たちと同じように、雑木林のなかで暮らしながら描いていこうと決心しました。そして、益子町に移り住んだのが1975年のことでした。

以来、わたしは身のまわりの自然から、たくさんのことを得て絵本を描いてきました。わたしの絵本

と「自然」と「子ども」は切り離すことが出来なくなりました。ところが、大事な読者である子どもたちは、どんどん自然体験から離れていくように社会は進んでいます。わたしは家族と話し合いながら、絵本と自然がともにある場所をつくらうと考えたのです。

ちょうどそのころ、馬頭町でわたしの講演会や原画展が開かれ、町の人々と出会いが生まれました。わたしが美術館計画の話をする、しばらくして『それ、馬頭でやりませんか』といってくれたのです。場所がなかなか決まらず困っていたので心が動きました。行政も応援してくれて、『いま残っている、馬頭で一番いい場所』といって当時の町長さんを先頭に案内してくれたのが、いまの『えほんの丘』でした。

雑木林やクワ畑、草はらがあがり、丘を下りると田んぼやため池、小川も流れ、素晴らしいことに、隣の丘には牛のいる広々とした農場がありました。わたしたちがやるうとしていくことにびつたりの場所でした」

— 建物の設計などへのこだわりは？

「木材は町内の大那地の山から切り出した八溝杉、床材として那須のカラ松など、地元材を使いました。床の塗装は昔ながらの柿渋で、スタッ



海外で出版されたいわむらかずおさんの絵本

いわむらかずおさんは美術館を設立すると、絵本の舞台を「えほんの丘」にすえました。その絵本は56タイトルが海外23か国で翻訳出版され多くの読者を得ています。美術館には国内だけでなく、海外からも読者が訪れています。

フが自分たちで塗っています。

室内の温度管理は太陽熱を利用したソーラーシステムを採用し、全館バリアフリーで、車椅子で見え回るようになっていきます。建物は遠くから見ても風景に溶け込むように低く抑えるなど、周囲の環境にも配慮しています」

— この丘で生きる動物たちについて

「動物たちとの出会いは、大きな感動を呼び、絵本の発想の源になります。その生き方をよく観察し、彼らと親しくなることで、リアリティのあるキャラクターが生まれてくるのです。設立準備中に、リスに会えるようにとクルミの苗木を植えたのですが、10年ほどして実をつけ、毎年夏から秋、リスが食べに来るようにになりました。ティールームから見える杉の木にかけた巣箱には、期待通りムササビが住み着き、ときどき子育てをしています」

— 旧小川南小学校での絵本づくり授業とは？

「当時の校長先生の依頼で、総合的な学習の時間を使って絵本づくりをやることにしました。2005年から8年間続けました。子どもたちはまず美術館に来て、わたしから



いわむらかずおさん

Kazuo Iwamura
絵本作家

1939年東京生まれ。東京芸術大学工学科卒業、1975年に東京を離れ栃木県益子町に移り住む。その作品は国内だけでなく、フランス、ドイツ、アメリカ、韓国、台湾などでも翻訳出版され、世界の子どもたちに親しまれている。仏芸術文化勲章シュヴァリエ受賞。那珂川町小砂に「いわむらかずお絵本の丘美術館」を1998年に開館。

絵本についての話を聞き、展示を見た後、フィールドにでます。生きものたちに出会い、絵本の主人公を見つけていくのです。それから学校に帰って絵本のアイデアを出し構想を練っていきます。学年の終わりには、ひとり一冊ずつ自作の絵本が完成するというわけです。先生たちの指導もあつて、自然観察と創作が一体となった、子どもたちにも楽しい有意義な授業になったと思います。

美術館で絵本の楽しさや、自然の素晴らしさを知った子どもたちが成長し親となり、親子でまた美術館を訪れる。絵本と自然が大好きな子どもやおとながたくさんいる町になったら、わたしの美術館がこの町にある意義があるでしょうね」

●特集●「わたしたちのプライドは世界へ」わが町ゆかりの隈研吾さん

建築家・隈研吾さんの代表作のひとつが、 ここ、那珂川町に建つ

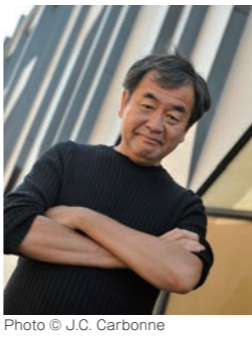


Besancon Art and Culture Centre

プザンソン芸術文化センターはフランスのフランシュ・コムテ地方のプザンソンで計画されているFRAC博物館とコンサベーション(音楽学校)で構成される文化芸術複合施設です。プザンソンは、17世紀に建てられた要塞の壁のある歴史的な都市で、2008年にユネスコの世界遺産に登録されました。



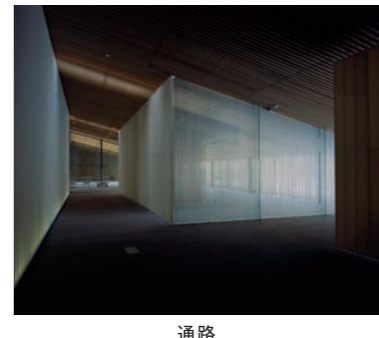
隈 研吾 さん
Kengo Kuma
建築家
東京大学教授



アプローチ



レストラン



通路

隈研吾さんの設計による那珂川町馬頭広重美術館は、「広重の芸術と伝統を表現する落ち着いた自然豊かな那珂川町の景観に溶け込むよう、ゆつたりとした平屋建てに切妻の大屋根を採用しています。美術館全体は、地元産の八溝杉による格子(ルーバー)に包まれ、時間とともに移りゆく光によってさまざまな表情を見せます。内装にも地元の材料を使い、壁を烏山和紙、床は那須の芦野石を使用しています。



マロニエ建築賞や村野藤吾賞など多くの建築賞を受賞した馬頭広重美術館は、建築家・隈研吾さんの代表作のひとつです。そして、隈さんの活躍の場は世界でも数多く、フランスで建築された『プザンソン芸術文化センター』(写真左)は有名な建築物です。ここでも、木材を使うなど『和』をイメージしたデザインが特徴的で、隈さんは『和の大家』とも世界で称されています。

馬頭広重美術館から 「新国立競技場」へ

1964年の東京オリンピック、丹下健三さんが設計した代々木体育館を見て建築家を志した隈研吾さん。数々の建築を手掛けて国内外で活躍していた1998年、馬頭広重美術館の設計をする縁でこの町を訪れ、町民との交流の中でこのレガシーを残しました。そして現在、隈さんは2020年の東京オリンピックメイン会場の『新国立競技場』の設計プロジェクトを手がけています。

◎新国立競技場は、大成建設 梓設計 隈研吾 建築都市設計事務所 共同企業体により整備事業を行っています。