

まちかど ネットワーク

お便りをお待ちしています



このコーナーは、皆さんの意見や地域の問題をお届けしています。あなたの情報を、ぜひ広報広聴課へお寄せください。

☎55-2700 ☎51-1456

✉kouhou@div.city.fuji.shizuoka.jp



▲昨年のシドニーマラソン

土 土屋さんは、スーパー市民ランナー。去る9月20日に行われたシドニーマラソンのフルマラソン（42・195キロメートル）の部で、見事3回目の優勝を飾りました。

「3連覇をねらっていた昨年は、足の故障で優勝できなかったので、雪辱が果たせてうれい」と満面の笑みを浮かべます。土屋さんがマラソンを始めたのは、社会人になってから。

「シドニーオリンピックで高橋尚子さんが金メダルをとった走りをテレビで見えて感動し、自分もフルマラソンを走りたいと。もう次の日には外で走っていましたね」と振り返ります。もともと体を動かすことが好



シドニーマラソンで3回目の優勝を飾った市民ランナー

土屋 直子さん

(依田原町 34歳)



きだったという土屋さん。その後、旅行気分ですと初レースとして選んだ北海道マラソンで、いきなり10位に入りました。

「私って意外に早く走れるんだと思ってしまいましたね(笑)。それ以来フルマラソンの魅力に取りつかれました。フルマラソンは、その日の体調や天候によって左右されやすく、とても難しい競技。でも、練習の成果が出やすいので、難しさも含めておもしろいです」と話します。

現在は、仕事、家事、ランニングをバランスよくこなしている土屋さん。「走った距離は裏切らない」と毎日朝晩の合計20キロメートルのランニングと300回の腹筋運動を欠かしません。

「まだまだ、フルマラソンの走り方を攻略できていません。練習を十分にこなし、レースで気持ちよく走りたい。できれば自己ベスト（2時間38分45秒）を更新したいですね」と静かな闘志を燃やしていました。



▲ギンナンの収穫に追われる植松夫妻

イ チョウの葉が色づく11月ごろ、神社の境内や公園で、落ちたギンナンを拾い集めるのを楽しみにしている人も多いのではないのでしょうか。

食用のギンナンは、一足早い9月初旬から10月中旬にかけて収穫期を迎えます。落ちた実を拾うのではなく、人の手で枝からふるい落とします。ふるい落とされた実は、機械を使って皮をむき洗浄し、出荷されます。

「ギンナンは果物と違って、完熟していない鮮やかな緑色のほうが見ばえがよく、栄養価も高いんですよ」と話すギンナン農家の植松美嗣さん（木島）。

「ギンナンをつくり始めたの



茶わん蒸しの具に、お酒のつまみにピッタリ！

ギンナン



は、30年前にミカンの価格が大暴落したからです。ミカンをつくっていてももうからず、農地を放置するよりは、と思って植えたのがギンナンでした。

当時はギンナンづくりの知識がなかったため、見る間に大きくなった高さ10メートルもの木には、はしごをかけて収穫していたんです。でも今では、産地の視察や仲間との情報交換による剪定技術の向上、枝を横に伸ばしていく『わい化』という技術を習得したおかげで、はしごを使わずに収穫できるようになりました」と今までの苦労を語ります。

「富士市富士川産」のギンナンは、生産量の9割以上が東京の市場に出荷されていますが、道の駅富士川楽座や富士川地区の農協などでも、一部、販売されています。ぜひ一度、茶わん蒸しの具やお酒のつまみとして、秋ならではの味をお楽しみください。