

# 世界で通用するようなプロゴルファーに



しのさき まな  
篠崎 愛さん

7月21、22日にフランスで行われた「エビアンマスターズジュニアカップ」に日本代表として出場した、篠崎 愛さん(本郷中3年生)にお話を伺いました。篠崎さんは、5歳の頃に庭の芝生でおもちゃのゴルフセットで遊んだのがゴルフをするきっかけで、本格的に始めたのは小学3年生から4年生になるころだったとのこと。その後、練習を重ねた篠崎さんは、現在ドライバースhootが約250ヤード、1ラウンドのベストスコアが67になるまでになりました。

初めての海外での試合となった「エビアンマスターズジュニアカップ」の感想は、「成績はあまりよくありませんでしたが、海外の選手たちと一緒にプレーできてとても楽しかったです。大会のコースは洋芝で、初めてでしたので慣れませんでした。

## 今月の輝ける星



エビアンマスターズジュニアカップ出場時の篠崎さん

が、いい経験になりました。」とのこと。練習場でボールを打つときは一日に200球ほど打つという篠崎さんは、「ショットは得意なのですがパターが苦手で、短い距離でも外してしまうとさがあるのも、もっと練習したい。アプローチのバリエーションも増やそうにいわれているので、頑張りたい。」と話してくれ、将来の夢について、「世界で通用するようなプロゴルファーになりたい。宮里藍選手が大好きなので、いつか一緒にプレーできたら最高です。でもまずは、ぎん清流国体(9月29日～10月9日)の選手に選ばれたので、それに向けて頑張っていきたいと思います。」と話をしてくれました。

## 上三川町の学校給食を紹介します。

### — 今回は「全国味めぐり(九州・沖縄)」の献立について紹介 —

7月の全国味めぐりは、九州・沖縄編です。メニューは、「セルフかしわめし、牛乳、あじの南蛮漬け、もずくスープ」です。

この中で、あじの南蛮漬けのレシピを紹介します。



### あじの南蛮漬け

《材料(4人分)》※小学校中学年の量です

- ・あじ4尾(開く)
- ・でんぶん…適量
- ・揚げ油…適量
- ・酢…大さじ1
- ・しょうゆ…大さじ1
- ・上白糖…小さじ1
- ・ごま油…小さじ1
- ・一味唐辛子…少々



### 《作り方》

- ①調味料(A)を混ぜ合わせて一煮立ちさせ、酢は最後に加える。
- ②あじにでんぶんをつけ、170℃の油でゆっくり揚げる。
- ③揚げたてを①に漬け込む。

▼問い合わせ先=上三川町立学校給食センター ☎551670