

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

TAKATSUKI

Days

令和6年

2

No.1431

やりたいことを
高槻で。

PICK UP

- 10 あなたの毎日に寄り添い70年
高槻市営バス
- 18 全国学力・学習状況調査

1
MY DREAM
将棋

将棋のまちで プロになる。

日本将棋連盟奨励会員 清水 慎^{まこと}さん

古くから将棋が親しまれ、今ではタイトル戦が行われるなど、将棋にゆかりの深い高槻。関西将棋会館の移転で注目が高まる「将棋のまち」に中学受験に合わせて九州・宮崎から移り住み、次代のプロを目指す中学生がいる。

Profile

清水 慎さん

第44回全国中学生選抜将棋選手権大会優勝、日本将棋連盟の「奨励会」でプロを目指す中学2年生。小学生から将棋教室に通い始め4年生で九州研修会へ入会、高槻移住後は3つの将棋教室と関西将棋会館の棋士室で切磋琢磨する日々



「定跡を覚えるのは得意じゃない」が関西奨励会幹事の先生の本を見ながら研究することも



平成29年、初めて出場した地元の将棋大会で準優勝に



昨年夏、棋士を目指す中学生の登竜門となる大会を制覇



令和6年秋に完成予定の関西将棋会館はJR高槻駅西口からすぐ。「移動が楽になる分、最高のコンディションで臨めます」

棋士を目指すならベストな環境で。清水さん一家が高槻に越してきたのは、小学4年生だった慎さんから「プロになりたい」と聞いたのがきっかけだった。

父の影響で3歳の頃から将棋に触れ、すぐに祖父を打ち負かすようになった慎さん。小学1年生で地元の将棋教室に通いはじめ年長者と対局を重ねるうち、週1日の教室がいつの間にか週6日になり、迎えに行っても帰ろうとしないほど将棋に夢中に。レベルを上げるにつれ、毎回宮崎県代表として全国大会に出場するなど、大会入賞も増えていった。

「AIより人と対局するほうが好き」。関西でより強い相手と戦いながら力をつけた慎さんは、昨年、多くのプロを輩出した中学生の全国大会で優勝。超難関とされるプロ棋士の養成機関「奨励会」の入会試験にも合格した。

慎さんが大切にするのは、師匠の深浦康市九段のような「諦めない将棋」。「やってみたい戦術を楽しみながら体で覚えていきたい」と、週末になると関西将棋会館に通い詰める慎さんは、対局の時間が増える高槻移転を心待ちにしている。

年間4人の狭き門！プロ棋士になるには？

プロ棋士は、四段以上の段位所持者。プロ棋士の推薦を受けて東西の将棋会館で行われる奨励会の入会試験に合格し三段まで昇段、年2回実施の三段リーグで上位2人となれば四段昇格、プロになれる。ただし、奨励会入会は19歳まで、満21歳までに初段、満26歳までに四段になれないと基本的に退会となる。奨励会に入らずアマチュアから三段リーグやプロへの編入試験を目指す方法もあるが、アマ四～五段は奨励会6級。厳しい世界だ。



勝つためだけではなく
楽しむ気持ちで将棋を指したい。



小学生の頃から数々の大会で残してきた成績の一部



3歳の頃、遊びながら駒の動きを覚えた「どうぶつしょうぎ」



父が将棋好きということもあり自宅には将棋の本がずらり



師匠の扇子。元々ファンで九州出身ということから頼み込んで弟子に



2
MY DREAM
パエリア

グルメがひしめく高槻で、スペインの郷土料理・パエリアを極めると決め、世界一を探求するなかで知ったのは、1000年以上前から地域に根差した食べものが持つ本当の魅力。料理を囲み、分かち合いながら楽しむ豊かな時間だ。

Profile

榎尾信吾さん

spanish bar & cafe NEUTRALで店主・松下さん（上級パエジェロ）と一緒に国際パエリアコンクールで世界一を目指す。令和4年日本代表選考大会2位。全日本パエリア連盟の一員として普及活動にも取り組む

※全日本パエリア連盟公認のパエリア職人



直近の選考会では多数の応援団が駆けつけるも惜しくも敗退



今年度の世界大会。昨年は前夜祭的なマスタークラスでパエリアを作った

世界一のパエリアを高槻から。

上級パエジェロ※ 榎尾信吾さん



榎尾さん（右）と松下さん（左）

現地のパエリアは米を味わう料理。具材のうまみが凝縮され、固すぎず柔らかすぎない食感を目指す。コンクールで作るのは伝統的な「パエリア・バレンシアーナ」。主な材料は米、鶏肉、ウサギ肉、塩と水。均等にソカラ（カリッとしたおこげ）をつける技術も重要



榎尾さんがアドバイス

おうちパエリアをもっとおいしく作るコツ

炊き方で決まるというパエリアは、具合を見ながら作れるフライパンがおすすめ。好みのレシピで試してみてください。



1 水加減は多めに

米1:水3+具材が基本。途中で水分がなくなると米がうまく炊ききれないので多めがベター。スープで作るレシピも同様。分量が合わないときは水を足して。



大きな丸い鍋からつながる人と人、大切な時間



榎尾さんが「パエリアで世界一になる」と決意したのは4年前。まずは日本予選優勝が必要と知った榎尾さんは松下さんとチームを組んだ。突き詰めるうちにわかってきたのは、発祥の地・バレンシアで大切にされてきた伝統や文化。大阪人が当たり前のようにタコ焼きが焼けるように、バレンシアでは誰もが作れる日常食で、親から子へと受け継がれるのだそう。「週末にはご近所さんも呼んで、鍋を囲んでわいわい食べる。今の日本人が忘れかけたようなものがあると感じます」と榎尾さん。



(上) 作業で出る端材を練習用に提供してくれる福祉作業所の人たちへ、年に1度お返しのパエリアを振るまう
(下) 昨年は安満遺跡公園で子どもにパエリアを楽しんでもらうイベントを定期的の実施

コンクールではパエリアを薪を使って炊き上げる。どんな環境でも戦えるように、2人は雨の日も風の日も、原の田んぼ脇や安満遺跡公園でパエリアを作り続けた。パエリアの魅力を届ける活動も両輪に。そんな姿に応援の輪が広がり、応えることで支える人がさらに増えていく。今や「鍋から生まれるコミュニティ」が2人の原動力だ。「将来、日本予選を高槻で」と新たな目標も生まれた。人が集まり触れあう時間にふさわしい「本当のおいしさ」を。世界一から始まった夢は高槻に新たな魅力を育みそうだ。

2 最初の強火が肝心

まずは強火で4~5分、中からポコポコ泡立つような状態（左）で煮立たせたら中弱火に。表面に粘りのある小さな泡がプツツ出る状態（右）をキープしながら15~16分で炊き上げて。



3 鍋を揺すって焦げつかせない

焦げつきそうと思ったら鍋を揺すって。混ぜるのはNG。時々ハンドルを回すように揺すって火が均一に入るように調整を。弱火で時間をかけてしまうとべちゃっとなるので注意。

3
MY DREAM
農業

高槻の農業を次代に 引き継ぐために。

大阪版認定農業者 吉田正子さん

自宅の横を収穫体験用のさつまいも畑に。直売所「農風館」に出荷する野菜などを作りながら、学校給食への協力にも熱心なのは「都会でこそ食や農業に関心を持つ機会が大切」という強い思いからだ。

Profile

吉田正子さん

約60a (アール) の農地で、化学肥料や農業を通常の半分に抑えた「大阪エコ農産物」認証のじゃがいもやたまねぎのほか季節の野菜などを栽培。都市農業の主たる担い手と位置付けられる大阪版認定農業者

※1aは10m四方=100㎡



義父から苗を引き継いだ露地イチゴも栽培。令和4年の品評会では優良賞に



住宅地の間に広がる農地。ここで一年中農作業を続ける姿を見せることも、高槻に農業がある意味を伝えることになると考えている

給食や収穫体験を通じて 地域農業の大切さを伝えたい

約20年前に義父の農業を手伝いはじめ、2年前に本格的に引き継いだ吉田さん。義父が力を入れていた学校給食用の野菜作りにも力を入れ、市内の学校に届けている。先輩農家のサポートも受けながら、毎日1人で汗を流す吉田さんの願いは、ほっとする自然の風景を残すこと。「都市化が進んだ高槻に残る農地は本当に貴重。何度も水害に遭いながら先人たちが命がけで守ってきた田んぼを失くすわけにはいかない。できる限りがんばろうと思っています」。そのための第一歩と考えるのが、なぜ地域に農業が必要なのかの理解を広げること。学校給食で地元の米や野菜を食べるのはいい機会になる。農業の楽しさに触れる体験も大事と、さつまいも掘り園にも積極的だ。最近では、食育に前向きな先生との交流が始まるなど手ごたえを感じることも。「高槻の農業の未来を築くのは、人。誇りを持ってやれる仕事ということを知れば、後継者も育ってくるのでは」。やりたい人への協力は惜しまないつもりだ。



さつまいも掘りを楽しむ子どもたち。収穫体験の受け入れは大切にする活動のひとつ

学校給食に高槻産の農産物。 生産者と児童との交流も

高槻は農業体験を取り入れるなど食育に熱心な学校も多い。市立小・中学校の給食では、米飯は地元産米。使用する野菜も地元産のじゃがいもやたまねぎなどの使用を推進する。生産者と児童と一緒に給食を食べて交流する取り組みには吉田さんも参加。食材が育つ様子を子どもたちに伝える栄養士への協力も行っている。



学校給食に携わる栄養士たちが給食用のたまねぎの苗(左)の種まきや定植(右)を体験。生育状況を子どもたちに伝えているそう