

Oh!Me

インターネットと連動した
【滋賀生活情報紙】



新毎日 新聞日

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド www.gaido.jp

vol.244・11月13日号 毎週木曜発行 **4面にプレゼント情報!**

●Oh!Me 編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-34-8927
●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603
●発行/毎日新聞大阪本社開発宣伝部:大阪市北区梅田3-4-5 発行部数:100,000部



**素敵
な人**

ほりい かずみ
堀井 和美さん(草津市在住)



04年 世界室内自転車競技選手権大会

サイクルフィギュア 全日本チャンピオン



MORIYAMA ダンスフェスティバル2007にて

撮影:立岡写真館 立岡美紀

なれたのは、周囲の方々のおかげです」と感謝の気持ちを忘れない。

子どもたちに魅力を伝えたい

堀井さんはこの競技の普及を目的に03(平成15)年から「京滋サイクルフィギュアクラブ ブルーレイクエンジェルズ」を立ち上げ、草津市内の子どもたちにトレーニングの指導をしている。子どもたちはいくつかの技を習得し、さらに難しい技にも挑戦しつつあり、将来が楽しみだという。



「目標は、自分が今、挑戦している技を完成させ、できる限り長く続けていくこと。また、競技人口拡大のために普及活動を続け、子どもたちに楽しさと魅力を伝えていきたい」と堀井さんは熱く語る。

取材が終わる頃には、彼女の笑顔と華麗な技にすっかり魅了されてしまった。ますますの活躍を期待したい。

(取材・録音) 詳しくは www.gaido.jp/2441

室内で自転車に乗り、アクロバティックな技を繰り広げるサイクルフィギュア。この競技で過去11回も全日本選手権で優勝し、世界選手権にも出場している堀井和美さんが今回の素敵な人。

今月23、24日の両日、東京で開催される今年度の全日本選手権で大会7連覇が期待される。草津市農業者トレーニングセンターにお邪魔し、練習中にお話を伺った。

300種 アクロバティックな技を競う

サイクルフィギュアとは特殊な自転車でアクロバティックな技を、制限時間内にいかに正確に行うかを競う室内自転車競技のこと。一言でいうと、フィ

ギュアスケートや体操競技を自転車に乗ってする感じだ。

技は約300種類もあり、これをマスターするには、早くても数カ月、1年以上かかることもある。

「一つずつ新しい技に挑戦し、それが完成したときはとてもうれしい。さらにそれを大会で披露し、納得いく演技ができたときは何とも言えません。まさに最高です」と堀井さん。



元々、体操やフィギュアスケートにあこがれていたこともあり、すぐにサイクルフィギュアに飛びついた。

ところがこの競技をするメンバーは少なく、指導者も練習場所もなく、部活動は苦勞の連続だった。その上、厳しい練習が必要な難しい競技だということが分かった。しかし、何とか頑張って練習を重ねるうちに、徐々に上達。1年半後には全日本選手権で2位を獲得し、世界選手権にも出場するまでになった。

今では、11回も全日本選手権を制覇する第一人者だ。

「チャンピオンにふさわしい演技ができるように練習を重ね、精一杯の努力をしています。11回もチャンピオンに

苦勞の末 11回の 全国制覇

堀井さんは龍谷大学の自転車部で、サイクルフィギュアを知った。大学に入学し、何か新しいことをやりたいと思っていた。



07年 全日本選手権大会 女子シングル優勝(表彰式) 後列真ん中が堀井さん

白壁と黒格子の懐かしい町並みにある民家風の店内で、ヘルシーで心なごむひとときをお楽しみください。

近江の地酒・ 焼酎・梅の酒

うまいもんには、うまい酒。味自慢の滋賀の地酒をはじめ、米・麦・芋がしっかりいきる30種類をこえる個性派焼酎が店内せましと並んでいます。また風味豊かな梅の酒、果実のお酒も楽しんでいただけます。

**宴会のご予約
承ります**



御城下彦根

〒522-0064 滋賀県彦根市本町1-7-32

(夢京橋キャッスルロード)

TEL 0749-26-2989 FAX 0749-26-2980

定休日/水曜日

営業時間

[平 日] 17:30~23:30(オーターストップ22:30)

[土・祝] 18:00~23:30(オーターストップ22:30)

[日 曜] 18:00~22:00(オーターストップ21:00)

<http://www.sennariteki.co.jp/osumituki/osumitukiindex.html>

もつ鍋

千成亭の近江牛や厳選した国産和牛の新鮮なプリプリのもつのみを使用しております。オゾン水での念入りの洗浄を行い、くさみのない最高の味を目指しています。



赤備えのもつ鍋【しょうゆ仕立て】

白備えのもつ鍋【白みそ仕立て】

金備えのもつ鍋【ボン酢仕立て】

各一人前 一、二六〇円