

第27回国民体育大会 「太陽国体」

「太陽国体」とは

昭和47（1972）年、鹿児島県で第27回国民体育大会「太陽国体」が開催されました。国体は、広く国民の間にスポーツを普及し、スポーツ精神を高揚して国民の健康増進と体力向上を図り、地方スポーツの振興と地方文化の発展に寄与し、国民生活を明るく豊かにすることを目的に開催されています。

また、大隅・薩摩・離島の3つのコースで炬火リレーが行われ、県庁で一つになった後、与次郎ヶ浜陸上競技場へと運ばれました。大隅の炬火は、高千穂河原で採火された炎で、大会旗と共に大隅半島を縦断し、同年10月16日、垂水市の第一走者である垂水南中学校の生徒が、新城のまさかりで炎を受け取り、20区間、460人の走者によって福山町（現・霧島市）へと引き継がれました。

垂水市での太陽国体

垂水市には全国から約500人

の選手や役員が集い、垂水高等学校と垂水中学校の両体育館で10月23日から26日までの4日間、ウエイトリフティング競技が行われ、全国各地から訪れた選手や関係者に、郷土芸能などを楽しんでもらおうと前夜祭も催され、軍艦マーチ、相撲甚句、棒踊りなどが披露されました。

大会では、一般ハンタム級・三木功司選手（埼玉県）がスナッチ競技で115kgをマークして世界新記録を更新し、その他にも日本新記録が7個、大会新記録が13個更新されるなど、21個の新記録が出ました。垂水高等学校を主力とする本市の地元選手も、4人表彰台に入りました。

【垂水市の選手】

フライ級2位 宮田月夫選手
バンタム級3位 今井勇夫選手
フェザー級3位 水迫勇選手
ライトヘビー級2位 岩崎一幸選手



▲太陽国体の入場行進

また、10月23日、天皇皇后両陛下（昭和天皇・香淳皇后）が垂水市を訪れ、市役所で昼食の後、ウエイトリフティング競技と鹿児島県水産試験場垂水増殖センターを御覧になりました。

本大会御臨席のため、同年9月14日と15日に、皇太子ご夫妻（現・上皇皇后両陛下）が垂水市を訪問されました。

【参考資料】
『市報たるみず』
『燃ゆる感動がこししま国体・かこしま大会公式HP』

（垂水史談会会員・新原清実）



Healthmate recipe of this month 食改さんをご紹介



市野 美里子さん、立山 道子さん、井川 嘉代さん

今月のレシピ

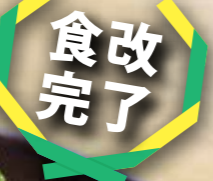
じゃがいもの春巻き

今月のレシピを調理したのは、
安山 順子さん、柳田 朋子さん



【材料】（10本分）

- 豚ひき肉 / 100g
- じゃがいも / 3個
- 干し椎茸 / 3枚
- 長ネギ / 2本
- ピーマン / 4個
- 人参 / 1本
- 生姜 / 1かけ
- サラダ油 / 大さじ1
- ごま油 / 大さじ1/2
- 砂糖 / 大さじ1
- 白だし / 大さじ2
- 酒 / 大さじ1
- 塩こしょう / 小さじ1/2
- 片栗粉 / 大さじ2
- 水 / 大さじ3
- 春巻きの皮 / 10枚
- 水溶き小麦粉 / 適量
- サラダ油 / 揚げ油



① じゃがいもは、皮をむき、マツチ棒程度にスライスし、水にさらす。



② 干し椎茸は水に戻し、千切りにする。



③ 長ネギ、ピーマン、人参は細千切りにする。生姜はすりおろす。



④ サラダ油を熱し生姜を炒める。香りが立ったら、豚ひき肉、①～③を炒め、Aで調味する。



⑤ ④に風味付けにごま油を加え、⑥の水溶き片栗粉でとろみをつける。



⑥ ⑤の具が冷めたら、春巻きの皮に具を置き、下からくっくと1回転させる。



⑦ 左右を折り、さらに1回転させる。



⑧ 水溶き小麦粉を、巻いた残りの皮の部分に塗り、さらにくっくと1回転させる。



⑨ ⑧を180℃に熱した油で裏表を返しながらかきまぜながら揚げたら・・・



【1本分あたり】
エネルギー 180kcal
食塩相当量 0.7g



▲レシピ動画はこちら