# 第22回鳥取県カヌー選手権大会



流れを見つめる鋭い視線。 一瞬の判断が勝負を決める

はありますが、スラローム競 韓国にはワイルドウォーター の日野川でレースができて、 原道と自然環境が似ているこ ロームに出場しました。 訪れ、うち朴仁鉄さんがスラ協会のメンバー7名が視察に 日していた韓国江原道カヌー カヌー 協会との交流のため来 とてもいい経験になりました。 競技終了後、朴さんは、「江 また、今回の大会には、県

国際交流にも貢献 鳥取県勢も健闘

ました。 鳥取県カヌー協会) が行われ 県カヌー 選手権大会 (主催 特設コースにて、第22回鳥取 4月10日、安原カヌーの甲

ました。 日本各地から約70名が参加しん、滋賀県、熊本県など、西 選手は、県内からはもちろ

しました。 ろの鍛錬の成果を十分に発揮 の2種目が行われ、選手たち ムと、約1・5 \* のコースを ゲートを通り抜けるスラロー は吹きすさぶ強風の中、日ご 漕ぎ下るワイルドウォーター 大会は、コース上の20の

注ぎたい」とコメント。 たらスラロームの普及に力を この経験を生かして、 技はまだありません。 帰国し 今日の

本かな子選手は3位となりま 選手(米子CC)が優勝、 ルドウォーター では都田祐道 校CC)が6位と健闘。ワイ 部で福本かな子選手(日野高 では男子の部で真島祐二選手 外選手が上位を占め、県内勢 (米子CC) が7位、 結果は、スラロームでは県 女子の







# 日野町食生活改善推進協議会の会員さん **米斗 丁里** ⑮



# 抹茶ミルクかん

### 【材料】 4人分

粉寒天 (4g)、水 (200ml)、牛乳 (300ml) 砂糖 (70~100g)、抹茶 (小さじ2) 湯 (大さじ1)、小豆つぶあん (適量)

### 【作り方】

- ① 粉寒天と水 200ml を鍋に入れ、中火にかけて煮溶かす。
- ② 抹茶は湯大さじ1で溶く。
- ③ ①の寒天液に砂糖を混ぜ、牛乳と②を加える。
- 4 一人分ずつの型に流し入れて固める。
- **⑤** 型から抜き、器に盛り、小豆つぶあんをのせる。

オシドリもうらやむ老後夢に見て

ふれあう心かくもうれしき

初老のふたり夕日をあおぐ

届出

3月11日~

, 4 月 11

日

詠み人知らず

オシドリを見るたびごとにはずむ

声

ま

### 1人分栄養量

▶エネルギー 208kcal ▶タンパク質 4.5g ▶脂質 3.1g ▶カルシウム 92mg ▶塩分 0.2g



「見合って見合って。どっちもステキ、最高よ」 撮影 福田 一寿さん(安来市)

【連絡先】 オシドリグループ事務局は日野町民の宝物。今期も皆様にお世は日野町民の宝物。今期も皆様にお世いから感謝申し上げます。 心から感謝申し上げます。

森田 (電話72

ありがとうござい

VOL. 86



## 編集後記

今井信子79歳黒坂今井(氏名)(年齢)(住所)3月74歳下黒坂下黒坂下黒坂

赤ちゃん誕生
おめでとうございます
(出生児) (保護者)(性別)(住所)
4月
4月

3月31日現在

# わたしのまち

(前月比)

人口 4,327人(-39) 男性 2,028人(-28) 女性 2,299人(-11)

世帯 1,543戸(-17)