

Ikiiki
MaebaShi
Jin



ジュニアゴルファー
小屋 将一郎さん・12歳
二之宮町

大きな夢に向かい一生懸命

関東ゴルフ連盟の男子特別育成選手に県内からただ一人選ばれ、5月に開催された県小学生ゴルフ大会で優勝した。「全国大会で優勝し、将来はプロゴルファーになり、世界で活躍したいです」

大きな夢に向かって、学校から帰宅後、ほぼ毎日練習場に通い打ち込んでいる。自宅の庭でアプローチやパターの練習もする。週末はプロやトップアマチュアの指導を受けるとともに、県内のゴルフ場をラウンドするという。

「思いどおりにプレーできないときは、気分転換にあめをなめます」
いつも良いプレーができるわけではない。ショットが曲

がったり、パットが決まらなかったりして、苦しいこともあるという。一方で、ベストスコアを記録したときの喜びは格別だ。

「小1の夏休みにいとこと行ったプロの無料レッスン会がゴルフを始めたきっかけです。トレーニングには学校の先生からもアドバイスを受けました」

本格的にゴルフを始めてから3年で好成绩を収め始めた。スイングはしなやかでダイナミック。グリーン近くからのアプローチも得意だという。

大きな可能性を秘めつつ努力を重ねる小屋さん。話し終えてから放った打球は、どこまでも飛んでいきそうだった。



より優しいまちに

6月10日から14日まで、ヤマダグリーンドーム前橋で全国ろうあ者大会inぐんまが開催されました。市ではコミュニケーション支援ボードを活用しておもてなし。山本市長も手話で歓迎のあいさつをしました。引き続き誰にも優しいまちづくりを進めていきます。



赤城の恵



vol. 24



モzzarella(さけるタイプ)

空っ風の吹く赤城山麓の前橋で、生産者が妥協を許さず、手間を惜しまず作った赤城の恵ブランドの認証品。今回は「モzzarella(さけるタイプ)」を紹介いたします。

■牛たちと歩む

「自分で飼う牛の乳だけでチーズを作りたい」。生産者が高校卒業時からの夢を実現するため、粕川町中之沢で3頭のブランドウンスイス牛を飼い始めました。以来、土や牛舎、工房まで全て手作りして生産しています。

■ミルク本来の味を楽しめる

使用するのはブランドウンスイス牛100頭のミルク。遺伝子組み換えでない飼料を与え、安心・安全をモットーの一つ一つ心を込めて作っています。ミルク本来



の優しい味わいのチーズには、牛たちへの愛情がたっぷり詰まっています。

■牧場で食べると格別

生産から加工まで、手作りにこだわるチーズはとても貴重。毎週水日曜に、粕川町中之沢にある牧場内の自社店舗で販売しています。牧場で食べるのが一番ですが、市内外のイベントなどでも販売しています。

■健康・栄養

少量でも効率よく栄養を取ることが出来るチーズ。カルシウムや良質なたんぱく質を豊富に含み、どの世代にも適しています。野菜と一緒に食べれば栄養効果がさらに期待できます。

■生産者からのメッセージ

牛たちと一緒にこだわりのチーズを作っています。より多くの人に食べてもらいたいので、フェイスブックやブログなどでも情報を発信しています。ぜひご覧ください。

問い合わせは
松島農園 027-285-6862



まちなかにどこでもカフェ

まえばし市民提案型パートナーシップ事業で、一般財団法人新しいわく組と本市が協働して「どこでもカフェ」を実施中です。11月29日(日)までの土日曜に、広瀬川朔太郎橋や中央イベント広場などで、赤い自転車の販売車がコーヒーやパンをお届けします。



ドラマ館来館者5万人達成

県庁昭和庁舎2階で開館中のぐんま花燃ゆ大河ドラマ館では6月5日、来館者5万人を達成しました。5万人目は静岡県島田市から社員旅行で訪れた杉浦久美子さん。細野副市長と真下議長から、記念品が贈られると「サプライズで非常にうれしいです」と話していました。