源流 のベースは

が設置。3年後、講道館に女性初の門下生を受け入れた嘉納の先見性を称賛した。

「嘉納自身が直接女性の指導に当たり、イギリスやイタリアなどの女性も受け入れた」「食の改善など体の内側に意識を向け、健診を受けさせた」などとケアも欠かさなかった一方、「男性である自分は女性の身体は分からない」と述べたエピソードを紹介し「知ったかぶりをしなかった」実直ぶりにも触れた。

それらの根底にあっただろう「国づくりに強靭な肉体は欠かせない。女性も例外でない」「普及のため、女性の指導者育成」を並べ、それでも「試合はまだ早い。体が伴っていない」と、嘉納死没後も近年に至るまで女子の試合ができなかった状況が続いた。

やがて、1978（昭和53）年、一足飛びに全日本女子柔道選手権が開催された。「女だてら」「女のくせに」と普通に言い続けた時代…、6歳で柔道を始めた山口さんが周囲を圧倒する姿を振り返り、「道場主が、特別扱いしないぞ、と受け入れてくれた。やってみたら強かったんです。私に負けてやめていった子もいる」と声を強め、会場をどっと沸かせた。

今日の運勢 洛旭 ☎22-4113

農福連携 さんさん山城 交流会
野菜収穫 特製フレンチ 堪能
京田辺 一堂に 貴匠桜＆京都大和の家

障害者就労支援事業所で農福連携センターの「さんさん山城」（新免修施設長、藤永実センター長）＝京田辺市興戸小モ詰＝で26日、児童養護施設で過ごす男子児童が野菜の収穫体験やとびきりのランチを味わい、職業などの見聞を深める「交流会」が開かれ、子供と大人たちの笑顔があふれた。

2011年開所の「さんさん山城」では、農業をはじめ、加工品の製造、ワンコインランチが好評なコミュニティカフェの運営、地元団体などとの連携を推進。

当初の聴覚をはじめ、知的、精神障害を持つ利用者が日ごろ、農作業や調理などに携わり、濃茶大福、抹茶クッキーなどオリジナル商品の製造・販売や最近ではえびいもスープといった地元に根差した商品開発も手掛け、利用者が主体性を発揮して地元ともつながりを強める農福連携の取り組みを進めている。

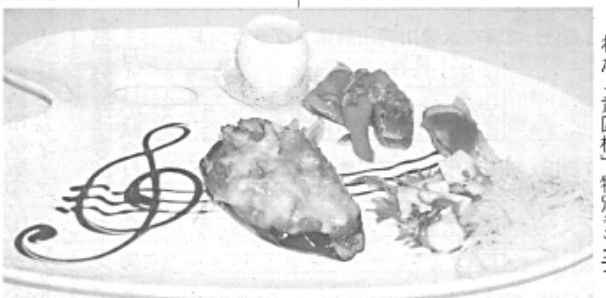
この日、精華町の児童養護施設「京都大和の家」（岡本直彦施設長）の男子児童を招いた交流会を開催。

いずれも小学生の男子9人が職員引率のもと「さんさん」を訪れ、敷地内の畑で程よく生育した万願寺トウガラシとキュウリの収穫体験に胸を弾ませた。

「さんさん」が手塩に掛けた野菜を仕入れた店内メニューに並べるフレンチ料理「貴匠桜（きしょうざくら）」＝京都市東山区＝の富田康美店長と實持（ほうもち）隆志シェフ、パティシエの辻怜希さんの3人が、コミュニティカフェの厨房スタッフである利用者、職員と協働し、特選メニューを提供した。

実りもいで、舌鼓打つ！

献立は、葉酸たまごのロワイヤル・タコの大葉マリネ・ダイコンサラダ添え・鴨ロースの塩麹ロースト・奈良漬けのマリアージュ・エビイモのポタージュ・万願寺トウガラシと桜エビのソテー・田辺ナスとコンキリエのボロネーゼ風・パン・抹茶のシフォンケーキをワンプレートに。



ワンプレートに盛り付けられた「貴匠桜」特別ランチ

大葉をはじめ、ダイコン、エビイモ、万願寺トウガラシ、田辺ナス、抹茶は「さんさん」で採れたものを使い、先ほど握りしめた自然の恵みをふんだんに味わった。

児童たちは「普段食べられないものが味わえてよかった」「エビイモスープがめちゃくちゃおいしかった」などと感想を述べ、収穫と袋詰めも行った万願寺トウガラシを1袋ずつ持ち帰った中には大事そうに部屋に飾っている児童もいたという。

食後、實持シェフが創作フレンチ、料理の道を目指した経過などを説いた。

濃茶大福の手作り体験も歓喜した児童たちは、市内に倉庫を構え「さんさん」の取り組みに共鳴するAmazonのスタッフがロボットやドローンを使った近未来の物流・配送などを手ほどきした。

新免施設長は「日ごろの活動がベースになった取り組み。様々な関係者が集まり、子供たちに話してもらうことでさらにつながりが生まれる」と声を強める。

接点となった野菜卸業者、映像事務所なども参加し関心を寄せた。

交流会はコロナを踏まえた府の「観光・伝統・食関連」産業連携事業緊急支援補助金を活用。

昨年は女子児童を迎え、夏以後も男女児童との交流を予定している。

香り、見た目も食欲をそそる万願寺トウガラシと桜エビのソテー

「貴匠桜」のスタッフと「さんさん」利用者らが協働した

加賀爪電気