



福岡ソフトバンクホークス × 広報 **くるま** 2

# 煮込みうどんを体験

全国的に知名度と人気が高まる福岡のうどん。同球団の外野手、釜元豪選手が筑後の名物の一つ「煮込みうどん」の魅力を実験しました。



■釜元豪（かまもと ごう）（右）  
平成5年、長崎県諫早市生まれ。背番号は60。右投げ右打ち、外野手。23年に育成選手ドラフト1位で入団。昨シーズンは6試合で1軍出場。俊足と強肩を生かし、主にセンターで活躍。福岡市在住。

柔らかい麺の魅力が堪能できる「ちっこ煮込みうどんスタンプラリー」。12の参加店が、それぞれに特色ある一杯を提供しています。今回は「徳兵衛うどん上津店」で取材を行いました。

**期待の若鷹選手が登場**  
筑後うどんは、つゆで煮込んだ柔らかい麺が特長。連載第2回は、その魅力を若鷹選手に体験してもらったことにしました。

出演は、若手で今後が期待される釜元豪選手。昨シーズンはファームの球場がある筑後市に来ることも

多く、食事で久留米にも時々来ていたそう。「まだ、久留米でうどんは食べていませんね。でも、試合日の昼食は麺料理が多くて、うどんはよく食べますよ」。釜元選手は自炊も得意。うどんは断然煮込み派です。

**うま味を吸い込んだ麺**  
「筑後では昔から、うどんはご飯の添え物でした。だから、だしのうま味を吸収した煮込み麺が好まれたんです」と話すのは、徳兵衛うどんの社長で、筑後うどん振興会の江頭康夫会長。「スタンプラリーでは、

**他店の一品も興味津々**  
釜元選手は他の店のうどんも気になるよう。「すき焼き風は絶対合うでしょう。ジビエも興味ある。チーズ煮込みってどんなものかなあ」と興味津々です。最後に感想を聞くと、「筑後にこんな魅力があったんですね。自分でスタンプラリー、巡ってみようかな」と話しました。



ぶりぶりのもつと豆腐、5種類の野菜が入った、徳兵衛うどんのもつ煮込みうどん。土鍋なので熱々です

**■スタンプ集めて食事券Get!!**

筑後の食材を使った煮込みうどんのスタンプラリー。久留米市、筑後市、八女市、柳川市、みやき町の12店舗が参加。全店制覇で漏れなく、6店舗制覇は抽選で食事券がもらえます。台紙は各店舗にあります。2月28日(木)まで。詳しくは、筑後うどん振興会ホームページ。◎久留米商工会議所 (☎0942-33-0212、FAX 0942-33-0933)

台紙には参加店の場所や電話番号も



もつ鍋も好物と言う釜元選手



サポーター歴 2年 10カ月  
**松本 啓博** さん

## 私が今、伝えたいこと。

宮ノ陣クリーンセンター「環境交流プラザサポーター」。多くの人が環境問題に興味を持つように、施設の見学案内や講座の企画・運営などを担うボランティアとして30人が登録しています。活動中の2人のサポーターに、今伝えたい思いを聞きました。 ◎施設課 (☎0942-27-5371、FAX 0942-27-5443)

捨てたら終わりじゃない  
月3回ほど、講座の補助や施設案内をしています。サポーター向けの研修で施設を見学した私が実感したのは「ごみは人が処理している」ということでした。まず、ごみをためる施設へ。入った瞬間「うっ」となるほどの臭いを感じました。そこでは、多くの人が処理に関わっていました。次に、容器包装プラスチックの選別場へ。他の物が混じっていないか、より分ける作業をしました。ベルトコンベヤーの前に立つと、突然めまいが。流れてくる速さと量に酔ってしまっただけです。作業を続けていると、ご飯の塊が流れ

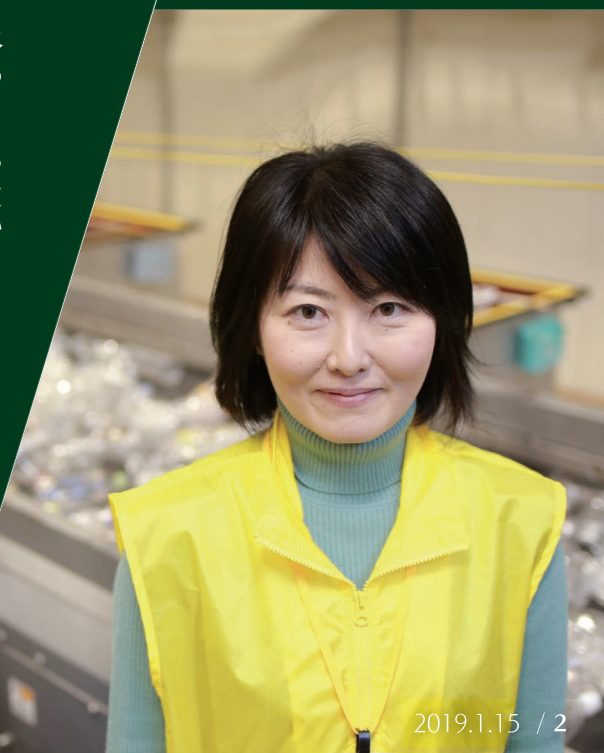


サポーターは随時募集中。サポーター活動を見学することもできます。興味がある人は同課に問い合わせください



エコ体験をサポーター

サポーター歴 10カ月  
**高野 春奈** さん



てきました。聞くと、はさみや包丁が流れてくることもあるそうで、その日も針金が入っていました。私も以前はそうでしたが、「ごみは家から出したら終わり」と思っている人は多いと思います。同センターでは、ごみ処理の過程を見ることが出来ます。現場を知ると、普段の行動がきっと変わると思っています。