



自転車に乗っているときは何もかも忘れて夢中になれるという

サイクルクラブ
「HEART BEAT」
代表 高垣茂光さん
〈温泉町〉



「タイヤの滑る音がたまらなく心地いいんです。風の音、街や自然の匂い、自転車は五感で感じるスポーツ。ハマる人が結構多いんですよ」

こう熱く語るのは、サイクルクラブ「HEART BEAT」代表の高垣茂光さん。地元・但馬に自転車文化を根付かせようと、日々奮闘している。

メンバーはサイクルスポーツ経験のない人間ばかり。自転車を走らせる爽快感に、みんな魅せられるという。

「辛そうと敬遠されますが、それはこぎ方が悪いから。長距離用のこぎ方をマスターすれば、初心者でも何十キロと走ることができますよ。」

風を切る爽快感 但馬を自転車の街に！ サイクルスポーツ

また、足が太くなると心配する人がいますが、短距離を駆け抜ける競輪と違い、ロードサイクルは継続する力。逆に足が細くなるんですよ」

ダイエツ効果も聞きつけ、最近では女性の参加も多いそうだ。

そんな高垣さんも、サイクルスポーツを始めた頃は普通の素人だった。16年前に基礎体力向上のため、自転車を購入。そんな時、高校時代の同級生と出会い、自転車の話で意気投合し、無謀にも本格的なレースに出場することを思いつく。

レースの走り方もろくに知らない2人だったが、くたくたになりながらも完走。走りきった2人からは自然と涙がこぼれていた。「自転車はず

ばらしい」。これが「HEART BEAT」の出発点となる。

その後、高垣さんは実家の自転車店を継ぐために帰郷。但馬に本部を置き、紆余曲折を経ながら、現在、メンバーは約20人程に成長した。

「クラブを立ち上げた当初は、こんなに長く続くとは思っていませんでした。地元商工会の先輩や大会を通じて知り合った選手など、人との出会いが活動を支えたと思います」

最近では、メンバーからプロ選手を目指す若者も現れ、クラブは活気づいている。プロを目指しているのは、温泉町出身の森川英明さん。トライやるウィークで、高垣さんの自転車店を実習先に選んだのがきっかけだ。現在、横浜のクラブチームに所属。バイトをしながら練習に励んでいる。

「頑張ってるプロになって欲しい。私を含めメンバー一同、微力ながら応援していきたい」と目を細める。

夢は但馬を自転車の街にすること。2年前には、新たに但馬初の実業団チームを旗揚げした。2人でこぎ出したベダルは、さらにその勢いを増している。

街を彩る。

伝えたいイメージを的確に伝える多彩な演出。
今、街がメディアに変わる。

[施工例]



ラッピングバス

詳しいお問い合わせ・お申し込みは

Quick Quality Cost
group 岩見印刷株式会社

【本社・IPメディアテクノロジー】
兵庫県豊岡市日高町土居67-1 TEL.0796-42-1200 (代)
【ホームページ】http://www.iwami-hidaka.co.jp
【e-mail】info@iwami-hidaka.co.jp
【福知山支店】TEL.0773-23-4002 (代) 【神戸支店】TEL.078-291-6600
【京都営業所】TEL.075-865-2977 【東京営業所】TEL.03-3237-7583

新しいイメージのイメージを、グラフィック表現

IMAGE GRAPHICS

写真やイラストなどのフルカラー原稿を忠実に再現。あらゆる景観装飾に対応する美しいグラフィックス展開を実現します。

「育てる」「味わう」を体験してみませう。

そば打ち体験のすすめ

「地産地消」、様々な食料品がスーパーなどで簡単に手に入る今、食の安全性と共に、地場で獲れた新鮮な食材を求める人が増えている。そこで、自分自身で作物を育て、調理し、味わうという体験に挑戦してみてもいいだろうか。

豊岡市但東町赤花にある地域活性化センター「そばの郷」ここでは全国で初めてそば畑のオーナー制度を

設け、栽培・収穫やそば打ちなど一通りを本格的に体験できる環境を整えている。

古くからそばの栽培が盛んだった赤花地区では、近年地域おこしの核として、地元産のそば粉を100%使用した伝統的な十割そばが復活した。こしが強く、粘り気があり、噛めばかむほど風味豊かな赤花そば。

「地元の人が「はかまとり」と呼ぶ作業（殻や不純物などを取り除くこと）を丁寧に行うことによつて、淡い緑色を帯びた独特の色となる。

この施設の醍醐味は、なんと自分で自分で収穫した新そばでそば打ち体験できること。赤花そばの郷生産組合の本田重美さんに、つなぎを一切使用しない、独自の手法を教わる。伝統を守るため、調査研究を重ねた本田さん。プロでも難しいといわれる十割そばだが、丁寧な指導で初心者でも生地を練り上げることが出来る。元来、赤花そばには強い粘りの出る性質があるそうだ。

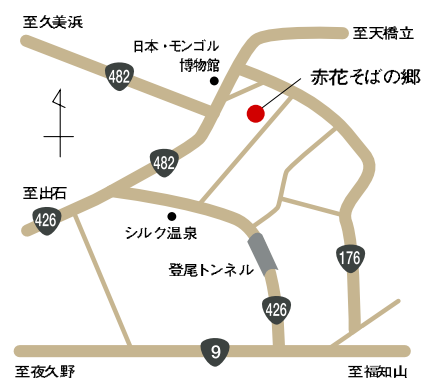
「まずは何もつけずに」と勧められるまま食べてみると、なるほど、そば本来の味、穀物の香ばしさまでも口の中に広がる。

「そばってこんな味だったの？」と驚かれる方が多いんです。収穫や手打ち体験を通して、そばを理解してもらえることがうれしいですね」と本田さん。手塩にかけたそばを調理して味わえば、感慨もまたひとしおだろう。体験して初めて実感できる驚きと発見がありそうだ。

新そばの収穫は11月初旬。秋の味覚をぜひ自分の手づくりで味わってみては？

協力：赤花そばの郷

■そばオーナー1口（10坪分）9000円（お一人様3口まで）／そば打ち体験1鉢（5人前）6500円／土・日・祝祭日のみ営業その他ご予約など心相談



(左上) 殻を取り除いたそばの実は淡い緑色 (右上) 体験者にそば打ちを指導する本田さん (下) そばの郷では約70ヘクタール(甲子園球場約2.0倍)の畑でそばを栽培している

こだわりのきもの屋

「秋の気配」を感じさせる装いでお出かけしてはいかがでしょう。

●縮緬の単衣 ●紬の単衣 ●木綿の単衣 ●御召の単衣...など
当店はTPOに合わせた着物、帯、小物合わせから着付けまで、トータルでお手伝い致します。商品的にはオリジナル性、また付加価値の高い商品を常時展示しています。

KIMONO SALON KEITANI
きものサロン けいたに
フリーダイヤル 0120-529-008
〒668-0084 兵庫県豊岡市福田1887-1
電話 0796 (24) 9239 番
FAX 0796 (24) 0185 番
E-mail : kimonosalon@nkansai.net

