ひまわり人

㈲手のべ陣川 陣川利男さん

▶昭和26年3月、北有馬町生まれ北有馬町育ち。27歳の頃より製麺習得修行を行い、陣川製麺を創業。
現在は「有限会社手のべ陣川」に組織変更し、代表取締役に就任。
平成23年、各分野で卓越した技能者を厚生労働大臣が表彰する「現代の名工」に選ばれる。

手延べ製麺工として全国初の受章

平成24年秋の褒章が発表され、北有馬町の㈲手のべ陣川代表取締役、陣川利男さんが手延べ製麺工としての卓越した技能が認められ、黄綬褒章に輝きました。

「思いがけない賞を賜り驚いている。私で本当に良いのだろうか。この賞に恥じないようにしなければならない。嬉しさ半分とこれからの↙

これまで培ってきた技術を後世へ残していきたい。

重圧が半分です。しかし、頑張っていきたい」と陣川さんは賞を受けた感想を言われました。

昭和53年、地域特産の手延べそうめんに対する思いから一念発起し、離農して父の利澄さんと陣川製麺を創業しました。

そうめんは、その日その日の気温や湿度で適切な水、塩の割り合いを決めていくことが難しい。しかし、そうめんは農業と同じで良い物を作るためにはどうしたらいいのか。

この試行錯誤するのが楽しいと陣川さんは話します。

この研究熱心から生まれたのが地元産の小麦と北有馬の湧水、小浜温泉水から採取した塩、瑞穂町の椿油を使用したそうめん。食の安全安心に徹底的にこだわり開発を行ったそうめんは、県の新作展で優秀賞に輝いた。「今後は椿油を南島原産のひまわり油にしていきたい」と陣川さんは話しました。

「これからも、もっと色んな麺作りに励んでいき、お客さまに本当に美味しいと思われる商品作りに努めていきたい。そして今まで経験してきた技術をこれからの人たちへ教え、南島原の手延べそうめんを守っていって欲しい」と抱負を話しました。

力士 佐田の富士関

▶佐田の富士（本名：山本哲博（あきひろ））昭和59年12月、加津佐町生まれ加津佐町育ち。
小浜高校２年生の時に県の柔道大会で個人の部準優勝に輝く。恩師の勧めもあって大相撲入りを決意し、境川部屋に入門。
平成23年の九州場所で島原半島初の幕内力士となる。得意は突き、押し。身長189cm、体重196kg、28歳。

十両初優勝

昨年の大相撲九州場所千秋楽で佐田の富士が栃乃若（春日野部屋）との1敗同士の対決を制し、14勝1敗で十両初優勝に輝きました。

「今場所は手もよく伸び、得意の突き、押しがさえていた。知り合いが多く応援に駆けつけてくれて、声援が力になった」と昨年の九州場所を振り返る佐田の富士関。

平成23年の九州場所で島原半島初の幕内力士となったが、両足首のけがと手術により、思うように稽古が出来ず昨年の九州場所から十両へ落ちた。しかし、「今場所は十分に稽古が出来たので勝ち越しは出来るだろうと思っていたが、まさか優勝までいくとは…。新しい化粧まわしも今回の勝利の要因かも」と話します。そして、1月場所の意気込みについて尋ねると「1月場所は幕内へと上がるので、2桁勝利をしたい。幕内でも多く勝てるように頑張りますので皆さんの応援をよろしくお願いします」とさらなる活躍を誓いました。優勝を飾り、凱旋した佐田の富士関は、自身が通った保育園の訪問や加津佐の商店街をパレードし、市民から温かい祝福を受けました。

新しくいただいた化粧まわし。北村西望先生の平和祈念像を取り入れる。

若木保育園児から贈られた佐田の富士関の貼り絵

地元の皆さんから愛される強い力士になりたい。

優勝パレードで行き交う人たちに握手や写真を求められる佐田の富士関