



10年前の「二刀流」の写真から思う

朝日新聞さいたま編集長 山浦 正敏

東日本大震災の取材時から、自分で撮影したすべての写真は手元に保存しています。記録したDVDだけでも25枚を超えます。

2011年7月に撮影した5枚に、細身で長身の高校球児が映っています。野手のグラブをはめたまま整列し、応援席に夏の甲子園出場を報告しています。

その球児が10年後、「二刀流」で大リーグをこれほど驚かせるとは想像していませんでした。もちろん大谷翔平選手のことです。

大リーグの先輩・イチローの代名詞であるレーザードライムのようでした。球場がどよめきに包まれました。震災報道で岩手県に赴任していた私も、記憶に残っています。

デジタル化で、大量のデータから瞬時に検索できるようにになりました。メモも音声も同じです。10年前の大谷選手にも容易にたどりつけるのです。新聞も紙からデジタルへのシフトが進んでいます。

デジタル庁ができました。コロナ禍がITを使う在宅ワークを一気に広げています。一方、どんな暮らしが待つのか。写真はまだどこにもないようです。

そうと試合後にカメラを向けたのが、例の5枚でした。新聞社ではかつて、撮影したネガフィルムを各記者が現像していました。ネガは保存し、必要な時は手作業でコマを探しました。

デジタル化で、大量のデータから瞬時に検索できるようにになりました。メモも音声も同じです。10年前の大谷選手にも容易にたどりつけるのです。新聞も紙からデジタルへのシフトが進んでいます。

引退の花道は

朝日新聞編集委員 西山 良太郎

引退をめぐる風景は十人十色、競技や選手によって様々です。かつて「こんな方法もあるのか」と驚いたことを思い出しました。

テニスの4大会で単複計9勝の名手ステファン・エドベリは1995年、世界ランクのトップ10から外れ「もう優勝の力はない。来季が最後」と宣言。翌年は各地の大会で拍手を浴び続け、終章となる全米オープンもファンの大声援を受けて快進撃。4年ぶりに8強を果たしました。

繰り返される地鳴りのような拍手と好プレー。選手とファンの相乗効果が生むテニスの芳醇さに圧倒される思いでした。

四半世紀前の記憶がよみがえったのは10月の白鷺の引退会見でした。秋場所を休場した横綱は7月の名古屋場所中に引退を親方へ伝えたことと打ち明けた。6場所連続休場から戻った名古屋場所の開幕前には、意思を固めていたことをうかがわせる「告白」でした。その場所は全勝優勝した

ものの、張り手やヒジ打ちまがいの攻撃を繰り返して、14日目は俵を背にした異様な立ち合いをみせ、千秋楽には鬼の形相でガッツポーズもありました。

横綱らしからぬ振る舞いは批判を浴びましたが、そこに彼の言葉を重ねれば、勝つことでは責任を果たせない横綱の切なさも浮かんできます。引退を公言すれば十俵には上がれないのが角界の不文律です。

先発して打者1人で降板した西武・松坂大輔投手の引退試合も、故障による不完全燃焼を感じました。

難しいけれど、もう一度エドベリのような引退に立ち会えたらと夢想します。

ナンバークロス

難易度 ★☆☆ (初級)

1~9の数字を白マスに入れて、表を完成させてください。二重線で囲まれたマスの値を足した数が答えです。

	9	6	2	7	1		
8				9			7
		2	3			9	
		7		3		8	
9		1	4				3
		5	2	7			
	6			2	3		
2			5				4
		1	4		8	9	2

- 解き方**
- ①タテ、ヨコのすべての列と、太線で囲まれた3x3のブロックに、それぞれ1から9までのすべての数字が一つずつ入ります。
 - ②すでにある数字をヒントに、1から9までの数字で白マスを埋めていきます。
 - ③タテ、ヨコの列と、3x3のブロックに同じ数字は重複して入りません。

答え + = 前回の答え◇ナンバークロス 9 (8+1)
パズル制作:マジックスタジオ (http://www.magic-studio.jp/)

漢字ぐるぐるパズル

難易度 ★☆☆ (中級)

リストの漢字を白マスに入れて漢字しりとりを完成させてください。リストに残った四つの漢字でできる熟語が答えです。

忘	年	話	庫		
下	路	工		内	
	道	族	写	末	
	棒	掃	書	賞	
庫	生	小	夜		意
				意	内
労	理		作	芸	
	警	災		業	題

- リスト**
- 火気室心千着番報楽
化学事証凶地年変与
園会作除針短道文万
案金書真大当物本話

答え 前回の答え◇漢字ぐるぐるパズル 温泉旅館
パズル制作:マジックスタジオ (http://www.magic-studio.jp/)

終	着	駅	弁	財	天	下	無
改	善	人	心	地	下	水	双
質	路	地	裏	金	曜	彩	子
体	航	道	祖	神	日	画	音
方	国	気	湯	秘	本	像	楽
直	外	合	投	気	意	断	員
率	屋	利	便	期	定	断	員
中	的	種	積	面	付	作	制

温泉旅館

4	3	8	6	9	5	1	2	7
9	6	2	8	7	1	5	3	4
5	7	1	4	3	2	6	9	8
2	1	6	9	5	8	7	4	3
8	9	7	3	6	4	2	1	5
3	4	5	1	2	7	8	6	9
7	2	9	5	4	6	3	8	1
1	5	4	2	8	3	9	7	6
6	8	3	7	1	9	4	5	2

答え + =

今月のおすすめメニュー

Cooking

ムカゴのしょうゆ漬け

473kcal 量分5.2g >10分

●材料(作りやすい分量)

- ムカゴ.....300g
- 揚げ油.....適量
- 長ネギ.....1/3本
- 白いりゴマ.....大さじ1/2
- ④ 一味唐辛子.....小さじ1/2
- 砂糖.....大さじ1/2
- しょうゆ.....大さじ2
- 酢.....大さじ3
- みりん.....大さじ1

【作り方】

- ①ボウルに④を入れて混ぜる。
- ②170℃の油でムカゴを5分ほど火が通るまで揚げ、180℃にしてカリッと揚げる。①に加え、そのまま冷ます。
- ③長ネギは縦半分に切り、芯を取って幅5mmの斜め切りにする。②に加え、白ゴマを加えて混ぜる。

料理・大森英子 撮影・木村拓

Cooking

マッシュルームのプロバンス風

1人分284kcal 量分2.1g >15分

●材料(2人分)

- マッシュルーム.....200g
- タマネギ.....1/2個
- ニンニク.....1片
- オリーブ油.....大さじ4
- 生パン粉.....20g
- パセリ(みじん切り).....大さじ3
- バゲット.....適量
- 塩.....小さじ2/3
- コショウ.....少々

【作り方】

- ①タマネギとニンニクはみじん切りにする。
- ②直火にかけられる器にオリーブ油とニンニクを弱火で熱し、香りがたったらマッシュルームを加える。マッシュルームがしんなりしたらタマネギを加え、パン粉とパセリを加えて炒める。塩、コショウを加えて混ぜる。好みでトーストしたバゲットを添える。

料理・大森英子 撮影・木村拓

日頃のご愛読誠にありがとうございます。ごさいます。

ASA
流山南部
ASA
流山