

新山協ニュース

新潟県山岳協会ホームページ <http://www.echigo.ne.jp/~nma/>

会長 遠藤家之進正和
新潟県山岳協会
新潟市南区鷺ノ木新田1049
TEL 025-362-5004

事務局 諏訪恵一
長岡市高畑町610-10
TEL 0258-35-4373

編集 新山協ニュース編集
委員会代表 浅野亘寛
TEL 0258-52-3998

第12回新潟カッパ兼国体山岳競技 新潟県予選会兼新潟県ユニアスポーツ クライミング大会を終えて

新潟カッパ 競技副委員長 今井浩 二

今年度いよいよ新潟国体が開催される。それに伴い、リハーサル大会、リードジャパソカップも開催されることを考えると、今回の県予選は役員の練習という意味でもとても重要な大会といえる。そこで、今回の新潟県予選会は、県ユニアスポーツクライミング大会を兼ねるだけでなく、毎年秋に行われる新潟カッパの意味合いを兼ねた大きな大会として開催された。期日は5月31日、本国体でも使用される上越市安塚B&G海洋センターの特設リード壁、ボルダリング壁での実施であった。また、今回はFAJのホームページにも新潟カッパの情報をアップしたため、新潟県内のみならず、他県からも多数の参加選手を得、大人数の大会となったことは、運営面の練習という意味で有益であったと考える。(成年選手30名、

高校生19名、中学生14名、小学生18名 合計81名)
勝負はリード競技とボルダリング競技の両方の合計(順位点)で争われた。リード競技は成年男子を除き1ルート(成年男子は参加者の技量に大きな違いがあったため、予選・決勝の2ルートを用意した)、ボルダリングは各種別とも4課題を設定した。身体面の負担を考え、小学生以外はリード競技・ボルダリング競技の順で競技を行った。運営上、同時進行とする他なく、小学生は、ボルダリング競技の方を先に実施した。
特に今回の大会では、千葉県勢の活躍が際立った。中学生、高校生ともに男女アベック優勝を飾った。本国体を来年に控えた強化の成果が感じられた。成年は男女とも新潟県勢が上位を独占した。なお、県内高校生(中学3年生を含む)

の上位者から少年種別の選手を、県内成年の上位者から成年種別の選手を選考(補欠選手を含む)し、新潟国体に備え練習を重ねていく予定である。また、大会運営に関しては、参加者が多く、なおかつリード競技とボルダリング競技の両方を同時進行するという難しい運営であった。あいにくの雨のためリードの進行が遅れ気味になったものの、日程は予定したよりも早い時間に終了することができた。スタッフの周到な打ち合わせと、役員の方々の熱心な働きによるものであったと考えられる。この実績は、翌週のリハーサル大会、リードジャパン

カップの運営に生きる結果となった。

大会総合成績

- ◆小学生男子1~4年生の部
1位 田中 修太(新潟)
2位 阿達 桃(新潟)
- ◆小学生女子1~4年生の部
1位 青山 千夏(新潟)
2位 大家千代子(新潟)



成年女子のボルダリング

◆小学生男子5～6年生の部

- 1位 渡辺 政達(新潟)
- 2位 大桃康太郎(新潟)
- 3位 八木 健太(新潟)

◆小学生女子5～6年生の部

- 1位 田中 千華(新潟)
- 2位 棒田 有紀(石川)
- 3位 頭師 彩乃(新潟)

◆中学生男子の部

- 1位 新川 裕希(千葉)
- 2位 頭師 雅人(新潟)
- 2位 今井 詩恩(長野)

◆中学生女子の部

- 1位 竹内 彩佳(千葉)
- 2位 和田 香織(茨城)
- 3位 高橋英理香(新潟)

◆高校生男子の部

- 1位 鳥谷 溪亮(千葉)
- 2位 渡辺 純(新潟)
- 3位 菊池 駿一(宮城)

◆高校生女子の部

- 1位 竹下瑛美李(千葉)
- 1位 五十嵐妹子(新潟)
- 3位 福田 恭巳(千葉)

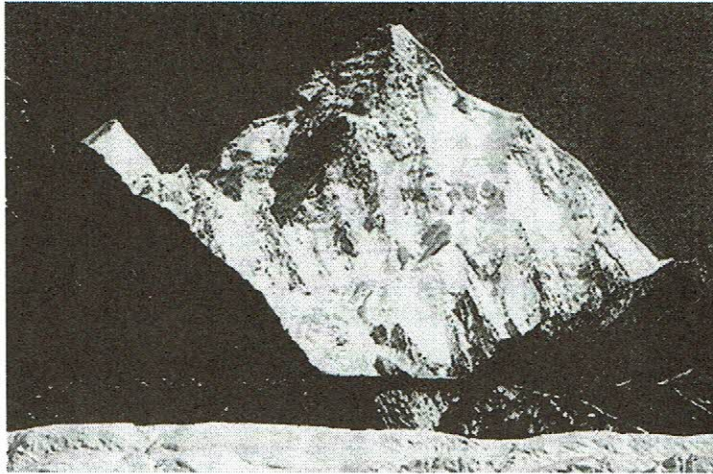
◆成年男子の部

- 1位 岩橋 由洋(新潟)
- 2位 平嶋 元(新潟)
- 3位 青木 寛敬(新潟)

◆成年女子の部

- 1位 片桐麻由子(新潟)
- 2位 塚本菜々香(新潟)
- 3位 滝沢 愉未(新潟)

北日本海外登山研究会
『2009年 K2登山隊』ベースキャンプへ到着!



5300m付近からのK2

3000m付近へ到着した模様。6月1日日本を出発した本隊は6月2日パキスタンへ入国。6月4日イスラマバードを出発して、スカルドに2日間滞在した後、アスコレ經由で途中スコロピーク(5670m)では高度順応登山を行った。全員食欲もあり体調も良く、少し足を痛めた小林隊員も復調に向かっており6月17日から再びベースキャンプを開始。6月24日全員ベースキャンプに入ったとの事。

小林重一(越後山岳会) 西川敏正(新潟山岳会) 井筒智子(新潟山岳会) 各氏が隊長として参加している、北日本海外登山研究会『2009年K2登山隊』が順調にベースキャンプを進めて6月24日全員ベースキャンプ予定地(約5

待がかかる。なんとか全員無

事での登山活動を祈りたい。
※『2009年 K2登山隊』ホームページ (<http://www.10.plala.or.jp/~furu310/k2> 2009/) で登山隊の近況が提供されています。
.....

賛助会員入会

二人金のお礼

次の皆様から、ご入会、ご入金を頂きましたので、ご報告させて頂きます。
*5月21日～6月11日現在のご入会、ご入金状況です。

- 桜井正一(朝路の会) / 橋本正巳(高田ハイキング) / 北村 猛(工友会) / 藤巻道夫(糸魚川山岳会) / 丸山祐一郎(映彩山岳会) / 平井敏公(高田ハイキング) / 坂野雅之(荒川ワンダフォーゲル) / 矢沢健三(悠峰山の会) / 小林田夫(日本山岳会越後支部) / 遠藤家之進正和(むさび会) / 小野 健(さわがに山岳会) / 遠藤俊一(一峰会)

(敬称略、順不同)

新潟県山岳協会

会長 遠藤家之進正和

理事長 森 庄一

総務委員長 遠藤 俊一

登山・スキー・テニスの専門店

ヒトと地球のインターフェイス



新潟市中央区堀之内南1丁目16-52 TEL(025)241-5134代
営業時間/平日10:30am~8:00pm 休日10:30am~7:00pm



JTB関東 法人営業新潟支店

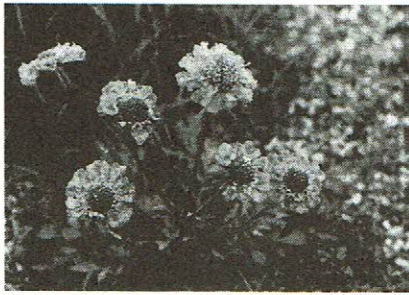
新潟市中央区古町通6-976

TEL:025-224-2201 FAX:025-229-5775

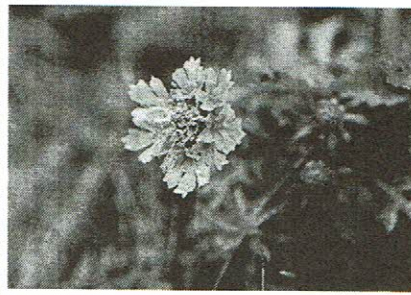
<http://www.jtb.co.jp/shop/houjinniigata/>

※“旅”の最新情報、ご覧になれます。

E-mail:h_mitani388@jtb.jp



タカネマツムシソウ
飯豊連峰 8月5日



エゾマツムシソウ
アポイ岳 8月14日

高山の夏のおわりの花。Var, alpine (高山の) で母種は低山のマツムシソウ (Japonica~日本の)。名の由来は古名、輪鋒菊 (リンポウギク) で輪鋒とは天竺の武器より巡礼の松虫鉦にそっくりと云われる。母種に対して花は大きく丈は低い。北海道には葉の先が尖った変種エゾマツムシソウが産し、種名 acutiloba (鋭形に分裂した)。属名スカビオスは「ゴッソツ」したと「荒い」の意で花の姿を云っている。

越後の山に見られる 変種植物

むさびび会 加藤 明文

◆ マツムシソウ属 Scabiose
③5 タカネマツムシソウ

お願い

◆ 賛助会員の募集について

平素は、県山岳協会の事業について、参画して頂き格別なるご支援を賜りありがとうございます。今年も当協会は、登山を通じて、県民体育の向上と加盟団体相互の親睦融和をはかることを目的として、委員会を設け下記の事業を行っております。本事業を実施するに当たっては、加盟団体の分担金で賄っております。しかしながら、十分な財源を持って実施されているという状況ではなく、場合によっては担当各位のボランティアに依存しているというのが実情であります。今年度は、特に二巡目新潟国体に向けて、より活動基盤を充実させるために、本会の目的・事業に賛同する方々を個人・団体を問わず、賛助会員とすることが出来ることとなっております。平成21年度に入り、当協会の活動発展を容易とするため、ひきつづき賛助会員を募集する事と致しました。各位におかれましては、ご理解と趣旨ご賛同の上、多数のご入会をお願い申し上げます。

- 1 新潟県山岳協会事業
 - 2 国民体育大会山岳競技に関する事項。
 - 3 県体育協会登山部門に関する事項。
 - 4 日本山岳協会に関する事項。
 - 5 登山施設の改善促進及び技術指導に関する事項。
 - 6 遭難対策に関する事項。
 - 7 自然保護活動に関する事項。
 - 8 海外登山に関する事項。
 - 9 加盟団体の主管する事業に対する相互協力に関する事項。
 - 10 その他本会の目的達成に必要な事項。
- 賛助会費 年額 10000円
- ☆ 賛助会費の振込先口座
 - 郵便振替 新潟県山岳協会
 - 口座番号 006500181
 - 銀行口座 第四銀行長岡市役所前支店 名義は新潟県山岳協会 普通預金 1179492
- 新潟県山岳協会
 会長 遠藤家之進 正和
 理事長 森 庄一
 総務委員長 遠藤 俊一
- 〒950-2200
 新潟市西区青山1-13-28
 ☎ 025-265-4181

登山・ハイキング・クライミング
テレマーク&山スキー



パーマーク
長岡市西宮内2-97 (長岡市役所農通り)
TEL0258 (37)1200-FAX0258 (33)1164
●営業時間/AM10:30~PM8:00水曜定休

<http://www.parrmark.co.jp>

海外・国内旅行、主催・手配



ユニオン航空サービス
国土交通大臣登録旅行業第509号・IATA代理店 (社) 日本旅行業協会会員
本社: 新潟県長岡市東町1丁目3番5号

- ☐ 長岡営業所 〒940-0084 長岡市東町1丁目3番5号 ☎ (0258)33-7123
一般旅行業取締役主任 森 隆樹
- ☐ 新潟営業所 〒950-0916 新潟市中央区3丁目2番11号 ☎ (025)246-2266
一般旅行業取締役主任 中島 哲

<http://www.uks.co.jp>

気象庁ホームページで閲覧できる主な情報

- 警報・注意報：災害の起こるおそれがあるとき、現象や程度、時間帯など（必要なときに随時発表）
- 気象情報：警報・注意報に先立つ注意喚起や警報・注意報の補足・解説など（必要なときに随時発表）
- 天気予報：明後日までの天気、風、降水確率、最高・最低気温などの予報（毎日5、11、17時に発表）
- 週間天気予報：明日から7日間の天気、降水確率、最高・最低気温などの予報（毎日11、17時に発表）
- アメダス：降水量、風、気温、積雪深、日照時間（毎時更新）
- 天気図：高気圧や低気圧、前線の位置など（実況は3時間毎、24・48時間後の予想は12時間毎に発表）
- 噴火警報：火山噴火により重大な災害の起こるおそれがあるとき、現象や程度、警戒の必要な地域など（必要なときに随時発表）

『新潟 100名山』発行時期の変更について

新潟県山岳協会監修『新潟100名山』の取材・執筆にご協力された、協会会員各位には版元の（株）新潟日報事業社出版部よりの文書並びにメールなどで周知のように発行に変更がありました。新潟日報事業社の説明によると、

「本書は、上・下2分冊で今春の発行を目指してまいりましたが、諸般の事情により作業が大幅に遅れ、残念ながら今夏の発行も厳しくなっております。上巻のみ先行して6月末日に発行することも視野に入れておりましたが、残す登山シーズンが夏・秋となっている今、このまま発行に踏み切るべきかどうかを検討した結果、本書の発行を来春3月に変更する運びとなりました（これに伴って再度取材をお願いするものではございません。現在の原稿をそのまま持ち越すものとご理解ください）。皆様には変更にご迷惑でご迷惑をお掛けし、深くお詫び申し上げます。なお、現在100山のうち40山強の校正ゲラをご担当の皆様

に送付申し上げております。今後は下記スケジュールの通り作業を進めてまいりますので、校正ゲラがまだお手元に届いていらつしやらない皆様には、今しばらくお待ちいただけますようお願い申し上げます。

小社の勝手で誠に恐縮ですが、発行時期変更の趣旨をご理解いただき、引き続き編集作業にご協力賜りますようお願いいたします。との説明がありました。発行が少し先になり、楽しみも先に延びた分素晴らしい『新潟100名山』が発刊されると期待して「作業スケジュール」に精を出しましょう。

【作業スケジュール】
 09年8月内：すべての初校ゲラを送付
 9月内：すべての初校作業を終了
 10～12月：再校正作業十各行政窓口への校正開始
 10年3月1日：発行（2分冊せず、1冊での発行を目指す）

◎「新山協ニュース」を直接お届けします。

ご希望の方は、郵便番号、住所、氏名、電話番号、所属団体名を明記の上、50円切手24枚（1年分）を添えて左記までお申し込み下さい。

【申し込み先】
 〒940-0221
 長岡市金町2-2-17
 新潟県山岳協会 会報編集委員会 浅野巨寛方

編集ことうき

▲消費期限がせまったり、売れ残った食品の大量廃棄が問題となっている。環境面や食品ロスの観点からも大問題だ。国連食糧農業機関の調査では、2009年1には飢餓人口が過去最悪の10億2千万人に上ると予測する。国内の食品小売業でも年間約58万トンが大量廃棄されるとのことだ。企業倫理優先の愚行は、私たちに食べられる物まで捨てる罪深さを感じている。なにも語らぬ植物にも仏心があると語る。愚行を重ねる人類の犠牲となる、家畜、魚類など、

儂い命のかすかな悲鳴が聞こえてくるようだ。

▲季節柄美味そうな新ゴボウが出回っている。早速キンピラゴボウが食べたくなった。我が家のキンピラゴボウは世間でいう、ゴボウの旨煮のことでササガキにはしない。新ゴボウは皮も柔らかいから、良く洗って邪魔な髭だけを包丁の背でこそぎ取れば良い。丸のまま3～4cm位に切つて少し酢水にさらして置く。

茎に近い部分が太いと思つたら半分の太さにすれば良い。熱した中華ナベの油で2～3分タカノツメをほおり込んで炒める。ダシ汁がなかったら、ひたひたの水に酒と顆粒のダシと醤油で味付けをする、甘味は入れない。ダシを利かせて味を濃くしないのがコツ。落としブタをして、煮立ったら中火にして酢を大きじ2～3杯回し入れ7～8分様子を見る。歯ざわりも旨さの要因のひとつだが、入れ歯やさし歯の都合によって煮込みの時間を調整すれば良い。カツオブシをパウッとまぶして出来上がり。

会報・編集 浅野