

史上初!現役アナが五輪出場を目指す
2016 東京五輪なら正式採用の声も!

鳥取県出身大田祐樹

日本人にとっては悲喜こもごもの北京五輪だったが、印象的な活躍といえば、フェンシング男子フルーレの大田雄貴選手の銀メダルだ。同種目として日本人初のメダルであるとともに、その爽やかさが関西ノリの言動で人気を博し、空前のフェンシングブームの立役者となつてゐる。そんな中、日本を「フェンシング大国」にする「ユープロジェクト」が鳥取県鳥取市から立ち上がつた。しかもその背景は江戸時代から続く逸品を活用する伝統文化の継承だという。関係者が「フェンシング本場の西ヨーロッパ諸国に、向こう300年日本には手が出せない」と言わせたい」と強い自信を持つ超極秘戦略の真髄に迫つた。

(取材／とーべる特別解説委員・植田英樹)

世界初&鳥取発 とうふエンドハングで 日本フェンシング 大団化計画!



使い果たしたこと
最も大きな要因。一瞬のス
キを付くための、世界最速男ボルト並
みの非常な高度な集中力こそ、必要な
んです。

そのためを選んだのがとうふちく
わだつた。「ちくわ指に冠すること
で、第2関節から先の動きが直線的
かつ鋭くなります。特に柔らかいと
うふちくわは人間の指先と同じよ
うな感覚で、まさに手が剣と化す
んです」。

以前とうふちくわは、その絶
妙かつ自然な柔軟感で食べて
いるうちに「一体化して」手を

噛みそうになつたと聞いたこ
とがある。「人肌に近いんですね。だからこそ高い集中力が
養える。そして指で戦うこと

で常に相手が目の前にいる。
超接近戦です。フェンシングより
さらに高度な瞬発力と判断力が絶対
的に必要となります。スピード、アグ
レッシブさはフェンシングの数倍必
要でしょう」(角田本部長)。

とうふエンシングではとうふちくわ
が指から落ちは即失格。「柔らかいの
でちくわの脱落には細心の注意を配り
ます。またどのメーカーを選ぶかで決
めます。まだどのメーカーを選ぶかで感
覚、剣の特性も大きく変化します」。

**ちくわ選びで差が出る
ちくわ選びで差が出る**

**世界を熱くさせるストーリー
現役アナが金を目指す**

その「とうふエンシング」に本格的に

挑む男が大田祐樹選手(36)だ。あの銀
メダリストと三文字違い、本業は鳥取

県の放送局「BSS山陰放送」のアナウ
ンサーの彼は、ある意味とうふエンシ
ングの申し子といえるだろう。

「北京五輪以来フェンシングに高い
興味がありましたし、周囲から“ブエ
ンシングやつて”との声も多かつたん
です。そんな折、ある鳥取市出身のパーソ
ナリティからとうふエンシングのこ

とを聞いて軽い気持ちで始めました。

「とうふとちくわのラブゲーム」

練りすぎたのは

「とうふのせいよ
濡れてるからな」

「とうふとちくわのラブゲーム」

突きのみが得点のポイントゲー
ム。攻撃権は互いにあり、1ギー
ム12分(とうふちくわの蒸し時
間)の1本勝負。剣はとうふちく
わを冠した人差し指で、とうふ
ちくわは鳥取産。長さは第2関
節まで。ちくわが外れた時点で
失格。ゲーム終了後はちくわを
指からはずし完食する。食べな
い場合は永久出場停止となる。

用語解説

予想結果
裏面参照

銀メダリストと同名、
大田祐樹選手が金宣言!

大田祐樹選手が金宣言!

雄貴選手以上に「爽やか」なことで
大ブレイクなるか大田祐樹選手

この「とうふが大団へ事
がちくわが大団へ事

やってみるとそのスピード感と「ち
くりあう」ことが本能にビビっとき
て、「これは神の声だ」と大直感。10
年には角田本部長にもお会いしました。
今は社内でも練習していますよ」。

その熱心さはもちろん、肝心の技は
角田本部長によれば攻撃型は前田商
店、浦辺商店、村上商店、浜下商店、守備
型は柔らかめのかるや、オールラウン
ダーはちむらが向くという。

さらに「そこは食べて判断すべきこ
と」と角田本部長は心技食の重要性
も強調する。また「攻撃もできるが相手
に突かれないので低い姿勢は田植えにも通
じるものがある」(民俗学者と、あらゆ
る面でキメ細やかな精神力が必要とさ
れる日本人向けの競技もある。

その「とうふエンシング」に本格的に
挑む男が大田祐樹選手(36)だ。あの銀
メダリストと三文字違い、本業は鳥取

県の放送局「BSS山陰放送」のアナウ
ンサーの彼は、ある意味とうふエンシ
ングの申し子といえるだろう。

「北京五輪以来フェンシングに高い
興味がありましたし、周囲から“ブエ
ンシングやつて”との声も多かつたん
です。そんな折、ある鳥取市出身のパーソ
ナリティからとうふエンシングのこ

とを聞いて軽い気持ちで始めました。

「とうふとちくわのラブゲーム」

練りすぎたのは

「とうふのせいよ
濡れてるからな」

「とうふとちくわのラブゲーム」

突きのみが得点のポイントゲー
ム。攻撃権は互いにあり、1ギー
ム12分(とうふちくわの蒸し時
間)の1本勝負。剣はとうふちく
わを冠した人差し指で、とうふ
ちくわは鳥取産。長さは第2関
節まで。ちくわが外れた時点で
失格。ゲーム終了後はちくわを
指からはずし完食する。食べな
い場合は永久出場停止となる。



B1グルメ専門紙
ソースニュース旨

B級ご当地グルメの祭典！久留米で日本一決定戦（勝手に）大予想！

B-1グランプリ

ご当地グルメ“日本一”を五感で感じよう！

麺、カレー、餃子、おでん、焼きとり、
ホルモン、フライ、寿司、鍋、汁、
そしてとうふちくわ。ニッポンの
食の激しくも美味しい戦いが始まる！

ギャンブルではな
いので、オツズはな
りませんべい汁。

?	注	×	△	○	…	と一総研所長	予想
…	…	…	…	○	…	大田祐樹（表面参照）	…
⑫	⑪	⑩	⑨	⑧	⑦	⑥	①
寿司飯	浜焼き鯖バラチラシ寿司	静岡おでん	駒ヶ根ソースカツ丼	横手やきそば	八戸せんべい汁	姫路おでん	上州太田焼きそば
小浜市	静岡市	駒ヶ根市	横手市	八戸市	裾野市	姫路市	袋井市
焼き鯖	黒はんぺん（串刺し）	力々&キヤベツ	特製専用ソース（しょうゆ風味）	目玉焼き	各麺（茹で）	特製具たくさん汁	生姜醤油
牛スジスープ	静岡おでん	駒ヶ根ソースカツ丼	横手やきそば	八戸せんべい	姫路おでん	袋井宿たまごふわふわ	久留米やきとり
19位	3位	8位	10位	2位	4位	新出品	奥美濃カレー
香ばしさとコク	豪華感でくすぐるか。	カツには食指される。	卵は強力な武器。焼き	相当な実力発揮。	新興勢力。健康志向の	あやや発言で全国区に。	市民運動（熱い）
田村	東川（6代目）	駒ヶ根ソースカツ丼会	横手やきそば暖簾会	伊藤一	前川	新田	郡上味噌
御食国若狭俱楽部							太麺（蒸し）
							専用ソース（キャベツ&シイタケ）
							オカラ
							ジャガイモ
							行田ゼリーフライ
							行田市
							太田市
							久留米
							3
							母 品名 生产地
							父 品名 生产地
							前走 短評
							調教師

ご当地、B-1
全国オープン

全24品

第3回 B-1グランプリ

(久留米記念)

日時 1日-2日 10:00

場所 久留米市東町・三本松・両替町公園
(福岡県久留米市)

賞金

1着=金の箸、全国区PR

△	▲	◆	♡○◎	○	◆	注	◆	◆	◆	◆	◆
…	…	…	△	○	…	…	…	…	…	…	…
㉔	㉓	㉒	㉑	㉐	㉙	㉘	㉗	㉖	㉕	㉔	㉓
モヤシ	各務原キムチ鍋	浜松餃子	小倉発祥焼うどん	あいがけ神代カレー	とうふちくわ膳	富士宮やきそば	青森生姜味噌おでん	黒石つゆやきそば	富良野オムカレー	厚木シロコロ・ホルモン	豚ホルモン（生）
ニンジン&松の実	モヤシ	消費量1位&フライパン	ソース・醤油	うどん（乾麺）	白身魚（すり身）	蒸し麺	ソース	ソース	富良野産農畜産物	旬野菜	水洗い
各務原市	浜松市	北九州市	仙北市	鳥取市	富士宮市	高砂市	青森市	黒石市	富良野市	大月市	厚木市
モヤシ	浜松餃子	小倉発祥焼うどん	あいがけ神代カレー	とうふちくわ膳	富士宮やきそば	青森生姜味噌おでん	黒石つゆやきそば	富良野オムカレー	厚木シロコロ・ホルモン	旬野菜	水洗い
14位	6位	15位	新出品	17位	20位	13位	16位	新出品	5位	新出品	5位
鍋の魅力大。辛くなりすぎなければ実力大	知名度急上昇。焼餃子で高い人気もあるか。	うどんならではの粘りが吉と出るか。同じ福岡勢。	新旧カレーが一皿に国民食ゆえ「大がけ」も。	一度食べたら忘れない。旨い、不思議、まあ一票。	3連覇なるか。ギヤグはもはや聖域。	唯一な粉もん。ハマれば相手となるか。	オムの誘惑。具の豊富さも魅力か	おふくろの味が九州男児の心を揺する。	コアなファンが多し。最初に食べれば強敵。	中村昭	中村昭
古橋	浜松餃子学会	渡部恭	佐藤	鳥取とうふちくわ総研	天野	高砂とうふちくわ総研	松野	やきそばのまち黒石会	浜松餃子	厚木シロコロ・ホルモン探検隊	厚木シロコロ・ホルモン探検隊
キムチ日本一の都市研究会					渡辺英	青森おでんの会	鎌田	やきそばのまち黒石会			

大田祐樹	さん	（どうぶつえの島）日本を愛する男。 放送局：BS11山陰放送アナウンサー。
特別予想コラム B-1私の“獲りビデオ”		
大田祐樹	さん	（どうぶつえの島）日本を愛する男。 放送局：BS11山陰放送アナウンサー。
本紙一面を飾ってくれた大田選手が特別にB-1を予想。実は「北京五輪のずっと前から気になっていた大会です」というB-1フリークの大田氏。フェンシングのとく銳い予想をしてもらつたぞ。		
やはり「富士宮やきそばがくるでしょう。味が楽しめる贅沢さも。もちろん私の地元は担当する番組で渡辺会長とお話をさせていただき、その“思い”を強く感じたことも理由のひとつです。対抗には「奥美濃カレー」を推します。写真からしてすごく美味しいそうで、3つの味が楽しめる贅沢さも。もちろん私の地元やらを味わってみたい！ あー、ondonよだけどビールには最高の友なんですよ（大田氏は大のビール党。大六は「たまごふわふわ」コレ？と思いました（笑）。でもその“わわつ”とやらを味わってみたい！ あー、ondonより久留米に行きたいですね。森永さん、旅費出してくませんかね！		

前回ハイライト
日時：2007年6月2日～3日
会場：富士山本宮浅間大社
(静岡県富士宮市)
史上最大の25万人の来場者となった第2回B-1グランプリ。全国から1回目の倍となる21品が出展し、熱い戦いを繰り広げた。前半（1日目）からハイペースで飛ばしたのは開催地と同じ静岡県の「浜松餃子」。それを猛追したのが前回王者「富士宮やきそば」、「八戸せんべい汁」。後半（2日目）に入り、一気に飛び出したのが静岡おでん。前回がないと揶揄された「鳥取とうふちくわ」はここで一気に爆発といいたいところだったが、その柔らかさが幸いし、なんと後続に進路を譲ってしまった。富士宮、八戸、静岡の三つ巴を制したのは富士宮、2連覇達成となつた。

展望

前回とほぼ同じ24品。会場が3つになり、かつ食券制で確実にある程度ゆったり味わえる展開となるれば意外にも「目新しいもの」が大走りする可能性もある。

中心は2連覇の「富士宮やきそば」「地元久留米やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外にも「目新しいもの」が大走りする可能性もある。

その点、久留米とは地理的に遠く麺にも近い樂やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチでもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外深い「豆津橋」がゆえ「やきそば」がどう評価されるか案外伸びないかもしない。

その点、久留米とは地理的に遠く麺にも近い樂やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチでもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外深い「豆津橋」がゆえ「やきそば」がどう評価されるか案外伸びないかもしない。

しかもある「八戸せんべい汁」や「黒石つゆやきそば」は興味深い2品といえるだろう。どちらも好きやけ麺の予感！

それは本当に「やきそば」のまち黒石会が運営するか、また近年人気急上昇の「静岡おでん」「浜松餃子」「すず野水ギヨーザ」の静岡勢、カレーも「富良野」「神代」「奥美濃」と3品あり、食欲をそそる可能性もある。

その点、久留米とは地理的に遠く麺にも近い樂やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチでもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外深い「豆津橋」がゆえ「やきそば」がどう評価されるか案外伸びないかもしない。

その点、久留米とは地理的に遠く麺にも近い樂やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチでもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外深い「豆津橋」がゆえ「やきそば」がどう評価されるか案外伸びないかもしない。

その点、久留米とは地理的に遠く麺にも近い樂やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチでもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外深い「豆津橋」がゆえ「やきそば」がどう評価されるか案外伸びないかもしない。

その点、久留米とは地理的に遠く麺にも近い樂やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチでもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外深い「豆津橋」がゆえ「やきそば」がどう評価されるか案外伸びないかもしない。

その点、久留米とは地理的に遠く麺にも近い樂やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチでもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外深い「豆津橋」がゆえ「やきそば」がどう評価されるか案外伸びないかもしない。

その点、久留米とは地理的に遠く麺にも近い樂やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチでもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外深い「豆津橋」がゆえ「やきそば」がどう評価されるか案外伸びないかもしない。

その点、久留米とは地理的に遠く麺にも近い樂やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチでもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外深い「豆津橋」がゆえ「やきそば」がどう評価されるか案外伸びないかもしない。

その点、久留米とは地理的に遠く麺にも近い樂やきとり」になるだろうが、久留米は麺文化があるマチでもあり、麺にはうるさい（ブロ）という意味ばかり意外深い「豆津橋」がゆえ「やきそば」がどう評価されるか案外伸びないかもしない。