

# 四日市の



このコーナーでは、公認のものから非公認、詳しい統計のあるものからないものまで、四日市が日本一と思われるものを紹介します。

## 高校生によるロボット相撲

今回は、昨年11月に開催された「第19回高校生ロボット相撲全国大会」で、自立型、ラジコン型の両部門で優勝した四日市中央工業高等学校 ロボット研究部を紹介します。



四日市中央工業高等学校 ロボット研究部顧問 伊藤久隆先生に、お話を聞きました。

### Q. 「ロボット相撲」とは、どんなものですか？



昨年11月の大会の様子

参加者が自作したロボットを、直径1.5mの土俵上に置き、相手のロボットを土俵外に押し出すことで勝敗が決まります。ロボットのサイズは、幅20cm×奥行き20cm以内、重さは3kg以内と決まっています。高さには自由です。全国大会には、高校生の部と全日本の部があり、それぞれに、あらかじめ組み込んだコンピュータープログラムで戦う「自立型」と、プロポ（コントローラー）を操作して戦う「ラジコン型」の2つの部門があります。

### Q. どのようにして「ロボット研究部」は、強くなったのですか？

平成5年に授業の課題研究の一環で、相撲ロボットの製作に取り組みました。そのロボットで出場した大会で好成績を残したことをきっかけに、同好会が発足し、その後クラブ活動が始まりました。先輩から後輩へ、蓄積された知識や技術を伝承し、1年間、自ら目標を持って取り組むことで、全国大会で勝ち抜く力を身につけていきました。（過去優勝回数：全日本の部 ラジコン型6回、高校生の部 ラジコン型5回・自立型3回）

### 「第19回高校生ロボット相撲全国大会」の2年生入賞メンバー



「僕たちの今年の目標は、12月に開催される『第25回全日本ロボット相撲全国大会』に出場し、優勝して、先輩たちに続くことです」と力強く語ってくれました。

- 左から、  
畑 かずき 和希くん(ラジコン型4位)、  
加藤 ゆうすけ 悠介くん(ラジコン型優勝)、  
森 たかし 太郎くん(自立型優勝)、  
平川 たかし 雄士くん(自立型2位)、  
兵頭 たかし 直樹くん(自立型2位)



優勝したラジコン型ロボット「くらい 駆雷」

有料広告掲載欄

### 高齢者専門宅配弁当

# 宅配123

C O O K ワン・ツウ・スリー

お弁当お届け時に安否の確認も行なっております。

すこやかな食生活のお手伝い  
美味しくて栄養バランスのとれたお弁当で  
いつまでも健康に暮らしましょう!!

株式会社 ケア・プラザ三重  
四日市店 510-0064 四日市市新正4丁目15-10  
イイロウゴ

TEL 059-354-1165

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。

3月といえば、ひなまつり。ひなまつりにはハマグリが欠かせないですね。「その手はくわなの・・・」と桑名のハマグリが有名ですが、実は蓄養ハマグリ出荷高の日本一は四日市なのです！

## 四日市のハマグリ

昭和44年、楠町(当時)の4軒の水産業者によって、ハマグリ(正味)200グラム、水・だし汁 あわせて2カップ、しょうゆ 適量、酒 0.5カップ、シウガ 適量、菜の花 適量

昭和44年、楠町(当時)の4軒の水産業者によって、ハマグリ(正味)200グラム、水・だし汁 あわせて2カップ、しょうゆ 適量、酒 0.5カップ、シウガ 適量、菜の花 適量

輸入したハマグリを蓄養池にまくと、元気なハマグリは砂にもぐっていくため、生きのよいハマグリを選別することができます。

朝採りのハマグリは、その日のうちに全国に出荷され、大きくプリプリとした身は、贈答用や縁起物として喜ばれています。



### なぜハマグリ(正味)200グラム、水・だし汁 あわせて2カップ、しょうゆ 適量、酒 0.5カップ、シウガ 適量、菜の花 適量

この辺りは、自然の海岸が残っており、元々砂浜だったところを蓄養池にしています。また、木曾三川からの「あまい水」と海水の「からい水」が程よく混ざり、ハマグリに適した水と言えます。

### ハマグリ(正味)200グラム、水・だし汁 あわせて2カップ、しょうゆ 適量、酒 0.5カップ、シウガ 適量、菜の花 適量

6月の産卵に向けて身が太る冬から春にかけてが一番おいしい時期です。今が旬のハマグリをぜひお試しください！



楠町でハマグリ(正味)200グラム、水・だし汁 あわせて2カップ、しょうゆ 適量、酒 0.5カップ、シウガ 適量、菜の花 適量  
蓄養をされている川村昌之さん・美佳さん

# 四日市の おいしいレシピ

四日市ならではのメニューや地元で生産された農産物のおいしいレシピを紹介します。

## ハマグリご飯

### 材料 (4人分)

米2合、ハマグリ(正味)200グラム、水・だし汁 あわせて2カップ、しょうゆ 適量、酒 0.5カップ、シウガ 適量、菜の花 適量



### 作り方

- ①米はといで、ザルにあげておく
- ②ハマグリは酒蒸して身を取り出し、汁はこしておく
- ③汁と水で水加減して、千切りシウガとしょうゆ・酒を加えて炊き上げる
- ④10分蒸らした後、ハマグリとゆがいた菜の花を混ぜる

## ハマグリのかんたん料理

### 電子レンジで・・・

ハマグリを深めの皿に重ならないように並べ、ラップをかけて、電子レンジ(500W)で約3分。口が開けばできあがり。味付けいらずでシンプルだけど、つるっとした食感と素材の味が楽しめますよ！



### 鍋にも・・・

鍋料理に加えてもおいしいですよ！  
いいだしが出て最後の雑炊まで絶品です！

有料広告掲載欄

CTYインターネット  
サポート充実!お得で安心!

3,990円/月 40Mコース

4,515円/月 120Mコース

CTY 0120-30-6500

【受付】月～土(祝日除く)  
(窓口)9:30～17:30  
(電話)9:00～19:00

地上デジタル  
12ch

CTYドラマスペシャル

毎年ご好評いただいているCTYドラマスペシャル。今回の舞台は「三重郡菟野町」。心温まるストーリーと共に、身近な街の魅力を再発見してください!

### 放送日程

3月1日(金)～3日(日) 月・水・金・日 22:00～  
火・木・土 13:00～

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。