

まちかどネットワーク



鈴木 優斗さん
角界入りを決めた
ゆうと



富士山ひらら

常温で6か月保存がきくように
リニューアルした



鈴木さんは「相撲は引き分けがなく、短時間で勝負が決まるところが魅力です。試合にはこの一瞬に負けないという強い気持ちで臨んできました。藤島部屋での稽古相手は、全員が経験を積んだ力士です。中学・高校時代以上に

厚 原出身の鈴木優斗さんが、大相撲の藤島部屋に入門しました。鈴木さんは小学4年生でわんぱく相撲富士場所に出場し優勝。このときに試合を見たわんぱく相撲クラブの監督に声をかけられ、本格的に相撲を始めました。その後、わんぱく相撲全国大会で団体戦優勝、中学総体ベスト16、飛龍高校3年生の今年度も全国高等学校相撲選手権大会で第3位と多くの大会で結果を残しています。

松千恵子さん（久沢）は、「この2団体の協働により約2年の歳月をかけてリニューアルしました。平麺は鍋や汁物に、細麺はスパゲッティのように食べたり、油で揚げて子どものおやつにしたりと、料理に応じて使い分けられます。パッケージも、買い物好きな人が思わず手にとりたくなるかわいらし

紙 のまち富士市をイメージさせる、富士市産の米と湧水を使用した短冊状の米粉麺「富士山ひらら」が、6か月の常温保存のきく商品にリニューアルしました。富士山ひららは平成22年度に富士市商工会女性部が開発。その後さらなる普及を図るため、NPO法人富士山ひららを設立しました。

鈴木さんは3月10日（日）から大阪府で行われる大相撲三月場所所「鈴木」という四股名で土俵に上がります。今後の活躍に期待が膨らみます。

稽古に集中し、先輩の胸を借りて一番一番全力で取り組みんでいます。自分の得意技は体格を生かして相手を突き押し相撲。突きや押しが得意だった師匠の藤島親方（元大関武双山）のような力士になりたいです」と力強く抱負を話してくれました。



稽古後（左）と1月の新序出世披露時の鈴木さん

富士山ひららは、富士市商工会や道の駅富士川楽座、JR新富士駅内のASTY新富士などで販売しています。

いデザインにしたので、市民や観光客に親しまれる商品になってほしいと願っています。富士山ひららには、まだまだ可能性があり、夢が詰まっています。今後は富士のお茶や野菜を練りこんだ富士山ひららを開発したいと考えています」と話してくれました。



パッケージのデザインについて打ち合わせを行うメンバーの皆さん

★我が家のアイドル大募集!!
子どもの写真（顔全体が写っている横写真）を大募集!!詳しくはシニアプロモーション課まで。
☎(55)2700 (51)1456
E so-citypro@div.city.fuji.shizuoka.jp



大関 来晴ちゃん（今泉）

H29.11.10 生

「笑顔とキメ顔は誰にも負けません!我が家のやんちゃ男子♥」



幾見 悠生ちゃん（松岡）

H30.2.7 生

「我が家の笑顔&いたずら担当大臣★」



熊谷 莉那ちゃん（米之宮町）

H30.2.27 生

「笑顔に癒やされてます♪元気に育ってね♥」

