

金沢市従労NEWS

組合設立:1946年

組合本部所在地:〒921-8026 石川県金沢市糸田新町1-30

KM 2023

第9回金沢マラソン 42.195KM

それぞれの42.195KM 金沢でしか味わえない42.195KM

今年の夏は本格的すぎて猛烈な陽射しが降り付ける日々連続で、8月の平均気温は金沢市で30.5℃(平年比: +3.2℃)となり、気温の統計を始めた明治15年以降で最も高いものとなりました。確かに8月のお盆前に、小松で最高気温が40℃を記録してたのを思い出します。9月に入ってから金沢で35℃を超える日があり、なかなか季節の変わり目が見えて来ない「熱すぎた2023年」地球温暖化の影響による異常気象は、このまま我々の生活を脅かし続けることになるのでしょうか？

約1ヵ月後に迫った『金沢マラソン2023~KANAZAWA MARATHON 9th~』は、10月29日(日曜)に号砲となります。去年よりも1000人多い定員13000人となり、約27200人余りの応募の中から抽選で選ばれた方々が参加されます。今回のレースは、政府による新型コロナウイルス感染症が「5類感染症」に移行したことを受け、日本陸連からの自粛要請も解除となり、4年ぶりに沿道での『声出し応援』が解禁される運びとなりました。応援スポットも現在19箇所⇒20箇所(千木大橋詰交差点前)となります。



一足早く『金沢マラソン2023 On-line』は、9月8日(金曜)から10月9日(月曜・祝)までの期間で開催されており、厳しい猛烈な暑さの中を本番に向けた調整をしているランナーをはじめ、ランニング愛好家達が早朝・夕暮れに走る姿を多く見かける季節となりました。秋の夜長を照らす「満月」…中秋の名月(十五夜)は9月10日に過ぎましたが、夜空を見上げれば月の輝きが綺麗に見えて、優しい光で癒やされながらの夜ランニング・夜ウォーキングも楽しめそうです。

金沢マラソン組織委員会の発表で、第9回となる今大会ではコースの一部を変更することとなり、昨年11月に金沢外環状道路(海側環状)「大河端⇄福久」開通に伴い、

現コースでは千木町付近で海側環状を横断することになるため、千木町-千田町間(総延長:3.4km)の採用をし、海側環状道路(高架)からの山々の景色を取り入れた新コースでの開催となり、残るは当日の天気心配なだけです。金沢市内の一大イベントとして、盛り上がっていきましょう!!

<金沢マラソンの良い点>

- ◎ エイドコーナー(食べ物・飲み物)が豊富なラインナップで充実感満載!!
- ◎ コース沿道での催し・応援に活気がある!!
- ◎ ランナーにとっては、とても走りやすいコース設定!!
- ◎ ペーサー(ペースランナー)がしっかりと配備されているため、自己記録を狙いやすい!!
- ◎ 運営(スタッフの充実)が素晴らしく、メディカルランナー(医師等)も参加している!!

<金沢マラソンの悪い点>

- これまで毎回、出場選手(参加者)数に対してのトイレの数が全く足りてない。
- ゴール後の休息(休憩)場所が混雑してて、食事(飲食)場所もなく、外の公園内でのスペースしか居場所がない。
- 食べ物、飲み物には力を入れて、スポーツ飲料や経口補水液等の完備、和菓子や御当地名物等を振る舞ってはいるが、アイシングや鎮痛消炎効果のあるスプレー剤、軽治療を行う準備(マッサージ等)は各エイドステーションにも全く整っていない。



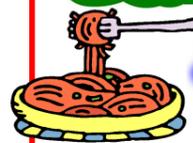
重要 Point



金沢マラソンは新コースで第9回を開催!!



ちょっと気になる“お店”~Part 17~



和風洋食 さか井



ハントライス「グリルオーツカ」直伝!!

- 場所: 金沢市尾張町1丁目7-5 橋場ビル
- 電話番号: (076) 231-5291
- 駐車場: 店舗近隣のコインパーキング
- 営業時間: 11時30分~14時00分
18時00分~21時00分
- 座席数: カウンター席、奥に座敷あり
- 定休日: 不定休



創業47年以上の老舗



昭和の香り!!

東茶屋街の近く、店先の昭和レトロなショーケースが店先にある『和風洋食・さか井』を今回はご紹介します。老舗の雰囲気そのままに、静かにひっそりと町の中に佇んでいる感じが余計に想像をかき立て、興味と期待感が増すばかりで、間違いなく「美味しいものが食べられる!!」そんな安心感を持って来店したのが最初のきっかけです。仕事中に前を通る度に「眼」が何故かお店(さか井)に向いてしまう……。

お店の玄関を開けると、暖簾の向こうに広がったのは『カウンターで料理を待つお客さん』の視線でした。

常連さんも観光客も、自分のような新参者も含めて、明るく迎え入れてくれた「おかみさん」のおかげで、満席で入れないと思ったところを「奥座敷にどうぞ!!」って言われ、まだ建物の中に食事スペースがあるのだと気付かされた次第でした。

表玄関のイメージとは違って、中に入ると綺麗に整理整頓された「清潔感溢れる」店内の雰囲気に更に驚かされる感じで、『グリルオーツカ』で培った名店での12年間の技術と信念が基となっているのとは分かりませんが、厨房から出てきた店主のコック帽とコックコートが長きにわたる洋食界の経験を物語る「優しい面持ち」「丁寧な盛り付け」「貫禄の時間配分」は、ここに実際に来て実感してほしいです。

モノ(道具)を大切に、心を込めて作る料理がモットーなお店です。「グリルオーツカの教え」らしいですよ。



奥座敷でゆったり食事も



あえてポークカツ定食

メニューに関しては、ハントライスは定番であるのは勿論のこと、洋食系では他にカレーライス、ポークカツ、スパゲッティ、エビフライ、ハンバーグ、クリームコロッケ…などで、『和風』として各種洋食メニューを更に引き立てるために、小鉢・漬物・味噌汁等が付くのが特徴です。

調べによると、常連になれば寒い時期には鍋、シーズンになれば「蟹(カニ)」も予約すれば注文ができるそうですよ。

お昼時のランチ時には「サービスランチ・850円」を求めて来る人が多いため、時間の余裕とお腹の空き具合にも充分な配慮を持っての来店をオススメします。夜は、ちなみに来店から約40分待たされた経験があるので、辛抱強く「美味しいもの」を首を長くして待てる方だけ立ち寄り見て下さいね!!

最後になりますが、店主は70代半ばなので『名店の味』を堪能できる機会を逃さず。 [K. KATO]