

金栗さんは練習後に必ずまんじゅうを食べています。この当時、金栗さんは練習後に必ずまんじゅうを食べています。この当時、

金栗さんは練習後に必ずまんじゅうを食べています。この当時、

金栗さんは練習後に必ずまんじゅうを食べています。この当時、



いげん葉だご
餅のようなだごで小豆あんを包み、「いげの葉」で包んで蒸したものだ。小田周辺では各家庭で手作りして食べるだごの定番。
左写真のだごは、金栗（池部）家のお隣さんである徳永アヤ子さん（上小田）手作りのもの。もちもちした食感の素朴な味で何個も食べたくなるおいしさです。

練習後の空腹はまんじゅうで

より速く走ることを目指して若い頃から訓練を重ねていた金栗さんは「腹が減っては戦はできん」という主義で、食をとて大事にしていました。



アントワープ大会時の金栗さん (1920年、29歳)

走の後輩2人が困って、他の物も食べなさいと金栗さんをいさめる言葉がこの手紙には続いています。こうと決めたら貫き通す金栗さんの一本気な人柄が伝わりますね。

金栗さんの伝記や残された日記、手紙などの資料には、まんじゅう以外にもよく甘いものを食べていた記述が見られます。

金栗さんはまんじゅうしか食わない!!



- 韋駄天どらや金**
- ◎ 栗の刻みが入った生地と白あんにサツマイモを混ぜたあんの絶妙なバランス
 - ◎ 金メダルを意識した外観
 - ◎ 熊本県産の栗、サツマイモ(カライモ)、薄力小麦粉を使用
 - ◎ 試行錯誤したところ…生地の配合、あんの種類、あんとサツマイモの配合、生地に混ぜ込む栗の配合



金栗さんに

捧げる

どら焼き



頑張ったけど、メダルを獲れなかった金栗さんに届けたい

7月14日に佐賀市で開催された全国和菓子甲子園九州大会。熊本県代表として出場したのは、玉名女子高校食物科の廣田さんと遠嶋さんです。テーマは自分の町のいいところを和菓子で表現してみたら、というもの。2人が題材に選んだのは、玉名が生んだ日本マラソンの父「金栗四三さん」と、金メダルをイメージした「どら焼き」でした。試食とプレゼンテーションでの審査の結果、みごと努力賞を受賞。プレゼンでは緊張しながらも、「とても頑張ってオリンピックに何度も挑戦したけど、メダルを獲得できなかった金栗さんに、私たちが金メダルをイメージしたどら焼きを届けた」という気持ち、そして中に入った「サツマイモの美味しさ」などをアピールしました。

勉強に部活にと多忙な寮生活を送っている2人。大津町と菊池市出身ということもあって、金栗さんのことを知ったのは昨

玉名女子高校 食物科 廣田さん・遠嶋さん

第9回全国和菓子甲子園 テーマ「わが町自慢の創作和菓子」 九州大会 努力賞 受賞

こんなおいしさ 「韋駄天どらや金」

韋駄天どらや金を、金栗さんのPRのため走り回る3人に食べてもらいました。



栗がまるごと入っていて食べ応えあり！これは運動前に食べると元気が出そうですね！

おいしい。甘すぎない。あんこも普通のあんこじゃなくて、サツマイモでまろやか。

甘すぎないので子どもからお年寄りまでおいしく食べられますね。お土産に喜ばれそう♡



カライモがおいしい♡

廣田 里緒奈さん (食物科3年、バドミントン部)

遠嶋 花音さん (食物科3年、吹奏楽部)