

正代直也

前に、前に、進む

#02
私のふるさと自慢

2017/10/12 ・ 知る / JumpUp!

「Jump Up! Kumamoto 2017」スペシャル企画第二弾は、相撲界で若手注目株として活躍する正代関（しょうだいぜき）の登場です。ふるさと・宇土市と熊本の魅力について語ってくれました。



正代 直也 -Shodai Naoya-

1991年、宇土市生まれ。小学1年生の頃に相撲を始め、中学・高校の相撲部では全国レベルで活躍。東京農業大学に進学し、2年生の時には学生横綱に輝く。卒業後、時津風ときつかぜ部屋に入門。初土俵から17場所で関脇に昇進（史上2位タイの速さ）するなど、その勢いが注目されている。

■ 稽古三昧だった子ども時代の、私の楽しみ



「気になる！くまもと」読者の皆さん、こんにちは。正代直也です。今回は私のふるさとの思い出と、今感じる熊本の魅力についてお伝えします。

私は小学校1年生の2学期ごろから相撲を始めました。最初は週4日の稽古、学年が上がるとそれが毎日になり、中学・高校では休みなく稽古に励む日々でした。ゴールデンウィークや長期休暇も合宿や遠征に出ることがほとんどだったからか、熊本時代に遊んだ記憶というのは、実はそれほど多くないんです。たまに友人たちと街へ出掛ける機会があると、「何を着ていけばいい？」と慌てるほど、相撲一筋の青春時代でした。

そんな中でもまず思い出すのは、故郷・宇土市の轟水源（とどろきすいげん）で遊んだ思い出。水くみ場の下に水遊びできる場所があり、夏はプール代わりに遊べるスポットでした。あんなにキレイな湧水の中で遊べるなんて、とてもぜいたくなこと。東京に出た今、すごく実感しています。

また毎年の夏の楽しみだったのが、宇土市で一番大きな祭り、「うと地蔵まつり」です。あちこちに飾られる「造り物」に花火、そして夜店……。子ども時代の思い出がたくさん詰まっています。昨年の地震直後には、傷ついた故郷と思い出の祭りに恩返ししたい気持ちもあり、巡業先から駆けつけて「うと地蔵まつり」のステージに出演させていただきました。

そして、家族でドライブといえば阿蘇でしたね。火口を見て、草千里（くさせんり）を歩いて、阿蘇ファームランドでおいしいものを食べる、というのがお決まりのコース。定番のドライブですが、やっぱり阿蘇は何度行っても楽しい場所です。



轟水源周辺は整備され公園になっており、子どもたちが遊んだり、市民が水をくみに来たりと多くの人でにぎわう。四季折々に楽しめる花も見どころ。



草千里ヶ浜（くさせんりがはま）は、大昔に形成された火口の中に広がる、直径約1 kmの草原。噴煙を上げる中岳を望むことができ、阿蘇を代表する風景の一つとして人気の観光スポット。

熊本の美味と水で、次の場所への英気を養う



力士は年に6回ある本場所が終わるたびに、1週間ほど休暇があります。関取によってゆっくり部屋で休んだり、旅行やゴルフを楽しんだりと過ごし方はさまざまですが、私は毎回熊本に帰省しています。ここまで帰省する関取は珍しいようですが、やはり宇土市に帰ってくるとほっと落ち着きますね。本場所や巡業で日本国内を移動する期間も多いので、心身の疲れを癒やして次への活力を養うために、欠かせないルーティンになっています。

そして熊本に帰ってくると必ず食べるのが「馬レバ刺し」です。よそではなかなか食べられませんし、これを食べると「帰ってきた～」という気持ちになります。馬肉もたくさん食べます！パワー満点です。

また、実は私は子どもの頃は生魚が苦手だったのですが、東京に出た大学生の時に、初めて食べられるようになりました。そうして熊本で刺し身などを食べると、その新鮮なおいしさを改めて発見。大人になった今だからこそ分かるおいしさがたくさんあります。一番感じるのは、やはり「水」のおいしさです。東京の水もおいしいのですが、熊本の水は、地下水のミネラル分なのか分かりませんが、何か「おいしい」と感じる味がするように思います。熊本の大きな財産ですね。

肉も魚も馬肉もおいしい、水がキレイ、自然もキレイ。そんな環境のなかでいつも英気を養っています。熊本特有の夏のもわっとした暑ささえも、次の場所に向かうパワーを私に与えてくれているように、いつも感じています。



熊本のグルメといえば馬刺し。県内の飲食店では、馬刺し以外にもレバ刺しやホルモン焼きなど、新鮮だからこそ提供できる希少部位を食べることができる。



環境省が選定する「平成の名水百選」「昭和の名水百選」に合わせて8カ所が選ばれており、その数は全国一位。おいしい水が県内のどこにいても手に入る。