



### U18 バスケットボール男子 今野 瑛心 日本代表

## “泥臭さ”で世界と戦う

### 「野球少年」からバスケットへ

体を動かすことが好きで、野球に熱中していた少年時代の今野君。プロ野球選手になるのが夢だった。

中1の冬、突然の故障が訪れる。利き腕の右肘が真っ直ぐに伸ばせなくなってしまった。診断は「野球肘」(右)。医者からは高校まで野球を休むか、利き腕を変えるかを宣告された。

大好きな野球ができなくなる。周りの景色がスッと遠のいていくような感覚に見舞われた。直後は、ボール運びなど選手のサポートとして活動し、野球との関わりを保った。「俺は何をやっているんだろう」。そんな思いが募っていった。

救いの手を差し伸べたのは、今野君の父親だった。息子の窮状を察し、自分が学生時代に取り組んだバスケットを勧めた。野球を諦めきれない今野君。父親と何度も話し合った。

中2の春、今野君は中学校バスケット部顧問の元を訪れた。



### ポジティブに、泥臭く

明成高へ入学。自分とチームメイトの差は歴然としていた。分かっていたとは言え、ショックだった。だが、今野君の頭の中には別の考えが芽生えていた。

「周りとの差があるということは、自分にはその分の伸びしろがあるということだ」。このポジティブさこそが今野君の進化を支える精神的土壌だ。

練習に打ち込む今野君の胸には二つの教えが刻み込まれている。

一つは父親の「泥臭いことを頑張れ。目立つプレーはそれができるようになってから。」という言葉。もう一つは、高橋監督・畠山ヘッドコーチの「自分は頑張っていると低いレベルで満足してはいけない」とい



【野球肘】投球動作を繰り返すことで引き起こされる肘の障害。成長期に起こることが多い。

今野 瑛心(こんの えいしん)  
スポーツ創志科3年 大和町立大和中学校出身  
明成ではスモールフォワードを務め、チームの得点源として活躍。将来の夢は、プロ選手またはバスケの指導者。

う教え。チームのために自分ができていることを考え、たどり着いたのがディフェンス、リバウンド、ルーズボールだった。誰にも負けぬ覚悟で、もっと、もっとと頑張り抜いた。そのひたむきさが日本バスケットボール協会の目にとまり、見事日本代表に選出された。

### みんなで日本一に



Ano hoshi wo  
Tsukamitore!!

今年3月、ドイツで開かれたU18の大会で出場機会を得た。怪我で2試合欠場となったが、全7試合中5試合でプレー。世界の舞台でも泥臭さを武器に戦った。6月にはトルコで開催されるU17(下)の大会にも参加予定だ。

今年の最大の目標は、明成チームでのウィンターカップ制覇。「そのために、自主練習をハードにして、試合では声を出し、ギリギリの場面で決められる選手になりたい」と話す。言葉には、地に足をつけ、天を仰ぎ見る彼のスタンスがにじむ。

今野君、そして明成男子バスケット部の活躍を期待したい。

### FIBA U17バスケットボールワールドカップ2026

【開催地】トルコ・イスタンブール

【試合日程】

6/27(土)vsイタリア 6/28(日)vsアメリカ

6/30(月)vsフランス 7/1(水)~7/5(日)順位決定戦

# 定番『みそカレー』でスタート



約6kg。続けること1時間30分、あめ色に色づき、ようやく作業が終了となった。

もう一人は、先生の指示を受けながら食材や調味料を合わせていく。

最大のポイントは味噌を炒める工程。味噌に火を通し、酵素を壊す。酵素が残ってしまうとスープカレーのように粘度が失われてしまう。中火でじっくりと、丁寧に味噌を仕上げている。

そのかわり他の3人がサラダ、スープ、デザート

を次々に完成させていく。作業開始から3時間。この間、調理場で無駄口を聞くことは一切なかった。程なく今年最初のプレートが完成する。

## 受け継がれる理念

5月19日(火)、今年で4年目となるスクールレストランがオープンした。

メインは、レストラン草創期から受け継がれてきた看板メニューの『みそカレー』。

味噌の原料となる大豆は、卒業した先輩達が大郷町にある畑に種をまいたもの。それを美里町にある「鎌田醤油」さんで醸造。さらに2年間の歳月をかけ熟成させた特別品を使用している。食文化創志科の理念である「“リエゾン”一食によるつながり」が凝縮された一品だ。

オープン初日の重責を任されたのは、2年5組Aグループの5人。昨年度は、憧れの目で眺めていたキッチンに今年のトップバッターとして舞い降りた。

## 疲れたけど楽しかった

この日は男女のバスケットボール部が利用。あっという間に長い列ができた。事前の確認通りに作業を進める5人。先生は5人の動きを見て、的確に指示を繰り返す。

評判は上々。カレーはタマネギの『甘み』、トマトの『酸味』、スパイスの『辛み』、それらを味噌の『コク』が一体にまとめ、深い味わいを生み出す逸品だ。サラダのマカロニは弾力があり、楽しい食感を演出。スープは具だくさんで優しい味に仕上げられている。最後はデザートのパインゼリーでシメ。食べる楽しみが味わえる献立だった。

昼休みが終了し、5人がテーブルにつき自分たちが作ったみそカレーを食べ始める。全員が口をそろえて「疲れたけど楽しかった」と語った。食事をとる5人の背中に、重責を果たした達成感を感じた。

## 精魂をこめる

5人はそれぞれに分担をこなす。カレー担当は男子2人。1人は、前日の放課後に1時間以上かけて切り分けたタマネギを大きな鍋でひたすら炒める。その量75人前、



6(土)~8(月) 高校総体

8(月) 午前3時間授業  
(臨時時間割)

10(水) 学校生活アンケート

15(月) 全校集会⑥

17(水)~19(金) 定期考査

20(土) 親子就職説明会

22(月) 1年進路学習⑥

29(月)~7/3(金) 福祉未来創志科1・2年介護実習

29(月)~7/19(金) 福祉未来創志科3年介護実習



高校総体も  
テストも  
ガンバッテ!!