



● 雄踏総合公園 2025.4/19-20

## やってみようday開催！

過去2年開催していたRe:Pairはやってみようdayの前身となるイベントです。

4 月19日・20日、雄踏総合公園にて《やってみようday》を開催しました！運営の一員として関わらせていただき、たくさん

の「やってみたい！」があふれる2日間となりました◎

このイベントで大切にしたかったのは、「失敗を責めるのではなく、チャレンジしたこと自体を称賛できる社会になったらいいな」という思い。大人になると、安心して成功できそうなことは行動に移せるけれど、「失敗したらどうしよう…」という不安があると、なかなか一歩が踏み出せないことが多いですね。でも本当は、うまくいかか分からぬけど「なんなくやってみる」こと、その一步を子どもの頃から経験できたら、きっと世界の見え方が変わるはず。だから今回は、こどもも大人も思いきって「やってみる」ことができる場を目指しました！

当日はなんと76ブースが出店！小学生が主役の《こどもブース》も大盛況！自分たちで「何を売るか」「どうやって売るか」を考え、工夫にあふれた出店ばかり。どのブースからも、固定観念にとらわれない自由な発想とワクワクが伝わってきて、見ているだけで幸せな気分になりました。この経験を通して、子どもたちはきっとまた次の「やってみよう！」を考えているはず。

他の子のアイデアに刺激を受けて、次はどんなことに挑戦するのかな？そう思うと、もう次回が楽しみでなりません！最後に、ご来場いただいた皆さま、出店者の皆さま 子どもたちを支えてくださったご家族の皆さま、そして運営を支えてくれたボランティアスタッフの方々、雄踏総合公園の皆さま、本当にありがとうございました！

やってみようday  
公式Instagram

誰もが海を楽しめる社会へ

2 中川 洋さん(Anela kai)

## 湖西市に暮らす“ヒト”を紹介

身の回りにはこんな面白いヒトが暮らしています◎



### Anela kai(アナラカイ)の始まり

代表の中川洋さんは、もともと湘南を中心に関催されていた知的障がい児向けのサーフィンスクールでボランティアとして活動していました。しかし、2020年、新型コロナウイルスの影響で県をまたぐ移動が制限され、参加できなくなってしまいます。その時、「地元の車椅子ユーザーの方が、夏休みなのにどこにも行けない」という声を聞き、感染リスクの低いアウトドアで、白須賀の海に仲間と一緒に挑戦することに。初めは、堤防の上から車椅子の方を抱きかかえ、砂浜を進み、サーフィンを楽しみました。しかしそれは大変で、もっと安全に、快適に海を楽しめる方法を探す中で、「須磨ユニバーサルビーチプロジェクト」さんの協力により、ビーチマットや水陸両用車椅子のレンタルが実現。この経験をきっかけに、「もっとたくさんの人と一緒に海で遊びたい」という想いから活動が始まりました。



湖西市白須賀で活動する「Anela kai(アナラカイ)」

静岡県湖西市・白須賀海岸を拠点に、ビーチクリーンとユニバーサルサーフィンイベントを行っている団体「Anela kai(アナラカイ)」。ユニバーサルサーフィンとは、障がいの有無にかかわらず、サーフィンにチャレンジしたいすべての人を応援する取り組みです。誰もが安心して、そして楽しく海とふれあうことができるようそんな想いを込めて活動を続けています。

### 安心してサーフィンに挑戦できる場所

中川さんが拠点に選んだのは、大好きな白須賀海岸。「これからの大須賀は、誰もが安心してサーフィンに挑戦できる場所にしたい」と語る中川さん。静岡県にはサーフィンプールができたり、パラサーフィン金メダリストが暮らしていること、可能性にあふれています。「いつか“サーフィン県・静岡”と呼ばれるようになるかもしれませんね！」と、未来にもワクワクが止まりません。

### 今後の目標

ユニバーサルサーフィンのことをもっと多くの人に知ってもらい、「自分もサポートしてみたい」と思ってくださる仲間が増えることが今後の目標です。チャレンジしたいすべての人が、自由に、笑顔でサーフィンを楽しめる社会を目指して。

中川 洋さん  
Anela kai  
@anelakai.with.aloha  
白須賀海岸を拠点に、  
ビーチクリーンとユニバーサル  
サーフィンイベントを行っている団体



● うきてん / 静岡県湖西市新所原2丁目8-15

## 天ぷら会席専門店「うきてん」へ

風の噂で「湖西市に天ぷら会席専門店が出来たらしい」と耳にした。しかも、なかなか予約が取れない人気店…！そんなうきてんさんに念願叶ってお昼の部にお邪魔してきました。お昼の部は11時又は12時30分からの一斉スタートの2部制となっており、カウンター席で目の前で天ぷらを揚げてくれるというスタイルに少し緊張しながらも席に着くと、メインの天ぷらはもちろん、旬の食材を活かした先付けやお造り、湖西市の名産湖西ポークを使った一品など、どれもプロの技とこだわりが詰まったものばかり。〆の食事は中までフワッサクッに揚げられたしらすのかき揚げ丼！揚げたてをそのまま頬ばれる贅沢さと、料理が出てくるワクワク感はまさに“ライブ感”満載。予約困難なのも納得。

湖西にできた“新たな名店”、ぜひ体験してみてください◎

SNS @ukiten.kosai.tempura  
⌚ 11:00~ / 12:30~(昼の部)  
19:00~(夜の部)  
㈯ 水曜日・水曜日

ご予約はこち  
ら  
うきてん  
公式LINEより

月刊  
**sato**  
作成者について



佐藤 拓真 / さとう たくま

Takuma Sato  
1998/01/17

新潟県長岡市出身  
2022年12月に湖西市に移住  
湖西市初の地域おこし協力隊に着任  
address : tsato.kosaiyouryoukutai@gmail.com  
Instagram : @kosai\_takuma