

元プロサッカー選手



安芸高田市で、夢を抱いて様々な活動に取り組む挑戦者たち。彼ら突き動かす原動力とその熱い想いに迫ります。

上を目指したいという想いは選手時代も今も変わりません

サンフレッチェ広島
クラブ・リレーションズ・マネージャー

もりさき
森崎

かずゆき
和幸さん

現役時代に
一片の悔いなし



<p>趣味</p> <p>年に数回県外の温泉に出掛け、旅館に泊まるのが楽しみ。お気に入りは熊本白川温泉。</p>	<p>宝物</p> <p>平成24年、25年、27年にJリーグで優勝した際の、記念すべきメダル。</p>	<p>思い出</p> <p>ユース時代に仲間と通ったお好み焼店「カーブ」。定番の肉玉そばをいつもオーダーしていました。</p>
---	---	--

やること全てが初めての経験
その全てをこれからの糧に

平成11年にクラブ史上初となる高校生Jリーガーとしてデビューし、プロキャリアのすべてをサンフレッチェ広島に捧げてきた森崎さん。2018年のシーズンを最後に、現役を引退しました。引退会見で語った「サンフレッチェ広島は人生の全てでした。僕の命と同じくらい価値のあるものだと思います」という言葉は、多くのファンの心を打ちました。平成31年2月からサンフレッチェ広島のクラブ・リレーションズ・マネージャーに就任し、パートナー企業やサポーター、ホームタウン、行政機関、メディアなどとクラブを繋ぐ存在として、多方面にわたって活動しています。「選手時代はクラブ運営に必要な仕事を担うフロントとの接点がなく、あまり話す機会もありませんでした。選手とフロントを繋ぐ役回りとして、互いをいい方向に導きたい」と話します。現在はフロントに入り、経営などについても勉強中。「何をやることも初めてのことがばっかり。無駄なこともあるかもしれませんが、目の前のことに全力で取り組んでいけば、自然とやるべきこと、やりたいことが見えてくると思っています」。何事にも懸命に取り組む姿は、現役時代のまま。「これまで選手としていい思いをさせてもらいました。今度は僕が広島という場所に恩返しをする番」と力を込めます。さらなる高みを目指して、森崎さんは新たな第一歩を踏み出しています。



刺身の盛り合わせ
1人前1,620円 ※写真は1.5人前
魚介はすべて天然もの。この日は境港のアジや瀬戸内海のタイとイサキ、気仙沼のカツオ、山口のハモとサワラなどが登場

4
杯目
あじよし

国吉田町吉田1183-5 ☎42-2512
営業17時～23時(最終入店21時) 休日曜 20台



店主
黒田 佳宏さん

「こゝで腕を振るうのは、凝り性の若き2代目店主。毎日、夕方のオープンに向けて午前中からコツコツと仕込んだ絶品和食を堪能できます。安芸高田産のイノシシ、シラネギを使ったジビエ料理や近くで獲れたばかりの新鮮なすっぽん料理、お酒のつまみ、定食など、バラエティ豊かなメニューがずらり。イチ押しは、タマネギを餡色になるまで約6時間炒め、8種類のスパイスを独自にブレンドした自家製カレー。濃厚なうま味と甘味、辛みが絶妙に共存する逸品です。専門店に勝るとも劣らないその味は、やみつきになる美味しさです。

地元の人に愛される30軒をご紹介します!

あきたかためし

知っているようで知らなかった安芸高田市の名店・人気店をシリーズでご紹介。気になるお店をチェックして、さっそく出かけてみよう!

※価格は全て税込です

5
杯目

エコミュージアム川根

国高宮町川根1973 ☎58-0001
営業11時～18時 ※そばは11時～15時
休なし ※そばは水曜休み 20台



館長
岡田 千里さん

客室や会議室、特産品の販売コーナーなどを備える「エコミュージアム川根」。その一角にあるお食事処は、知る人ぞ知るそばの名店です。休日ともなれば、県内外からこの味を求めて多くの人々が訪れます。毎朝手打ちするそばは、高宮産のそばの実をその日に使う分だけ石臼で挽いて使用。地下水と合わせてじっくりとこね、コシが強くなるのど越しのよいそばへと仕上げます。地元で収穫したばかりの野菜の天ぷらやヤマメなどの田舎料理なども用意。地元のお父ちゃんとお母ちゃんが迎えてくれる温かな雰囲気も魅力です。



日替わり定食
1,030円
手打ちそばをメインに、地元で採れた野菜の天ぷら5種、小鉢、むすび、香物がセットに。天ぷらは田舎ならではの食材が登場