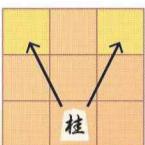


将棋界に新しい風がふいています。日本将棋連盟は新会長に初めて女性を選び、近い将来、女性の「棋士」が誕生することも期待されています。明るいニュースが飛びこむ中で行われたタイトル戦「女流王位戦」を、札幌市こども記者2人が取材しました。

(上田貴子)

将棋界 女性が新しい風

こども記者見ぶん録



A. 桂馬

二つ前の左右のマスに動ける。ほかの駒を飛びこせる



Q. 好きな駒は?



歩 歩 歩 歩 歩 歩 飛

香 桂 銀 金 王 金 銀 桂 香

特殊な動きをし、桂馬にしかない特性があります。ちょっと変わり者で個性的なところが好きです



A. 香車

どこまでも直進できる



「香車」と同じ漢字が私の名前に入っています。前につき進み、後もどりできぬ駒。何事も前へ前へと考えたいです

「女流王位戦」福間さん7連覇



女流王位戦で対局した福間香奈子さん（前列左）と伊藤沙恵さん（後列左）にインタビューをした阿野圭佐さん（後列右）と大谷美月さん（右）

=5月12日、京王プラザホテル札幌（藤井泰生さつえい）

日本将棋連盟は6月の総会で、女流タイトル戦の「白玲戦」で5回優勝した人は、棋士になれるなど、厳しい条件があります。これまで中井広恵さん（稚内市出身）や伊藤さん、福間さんなど18人の女流棋士が誕生するなど、厳しい条件があります。卒業するなどの厳しい条件があります。これがなれる「女流棋士」があります。棋士になるには、「奨励会」という育成機関を

会に入りましたが、棋士になつた女性はまだいま

せん。

日本将棋連盟は6月の総会で、女流タイトル

戦の「白玲戦」で5回優勝した人は、棋士にな

りました。すでに3回優勝できるか、フ

アンの期待は高まります。

気配りにじむ「将棋めし」

タイトル戦で対局者が食べる「将棋めし」。京王プラザホテル札幌のレストラン「あきす」では、ファンも同じメニューを味わうことができます。女流王位戦で提供された昼食を、こども記者の2人も食べてみました。

福間さんが選んだ「煮魚二種・刺身定食」が阿野さんのテーブルに運ばれました。煮魚は道東でとれたギンポとギンガレイです。「パサつかず、おいしい！」

白米にも合う」と、どんどん食べます。

大谷さんは、伊藤さんと同じ「五目入りチャーハン」を食べました。「塩加減がほどよく、エビがぷりっとしている」と笑顔です。

ホテルでは対局者の朝食や夕食も用意します。総料理長の坂下賢さん(57)は「事前に苦手な食材を聞き、北海道の食材を多く使うようにしています」と教えてくれました。



デザートはシマエナガの形をしたケーキです。見た目のかわいさだけでなく、ホワイトチョコレートやアプリコットなど、いくつもの味が楽しめます。製菓料理

月18日（小葉松隆さつえい）
（後列左）が見守るなかで、「将棋めし」を味わう「ども記者の2人」=5月18日（小葉松隆さつえい）

（後列右）と、製菓料理長の坂下賢さん（後列左）が見守るなかで、「将棋めし」を味わう「ども記者の2人」=5月18日（小葉松隆さつえい）