

DREAM AS ONE.

～ともに一つになり、夢に向かって～

ウィルチェアーラグビー

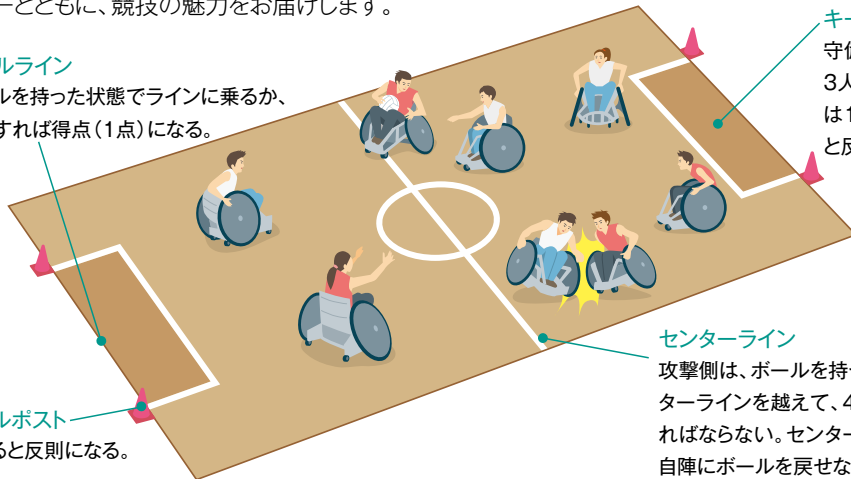
2014年10月に三菱商事が立ち上げた障がい者スポーツ応援プロジェクトDREAM AS ONE.。その活動の一環として、三菱商事は、日本ウィルチェアーラグビー連盟のオフィシャルパートナーを務めています。三菱商事の社員であり、見事リオパラリンピック銅メダリストとなった池崎選手・今井選手のインタビューとともに、競技の魅力をお届けします。

ゴールライン

ボールを持った状態でラインに乗るか、通過すれば得点(1点)になる。

ゴールポスト

触れると反則になる。



キーエリア

守備側が同時に入れるのは3人まで。攻撃側が入れるのは10秒間で、これを超えると反則になる。

センターライン

攻撃側は、ボールを持ってから12秒以内にセンターラインを越えて、40秒以内にゴールしなければならない。センターラインを一度越えると、自陣にボールを戻せない。

ウィルチェアーラグビーの基本ルール

- コートの広さは、バスケットボールと同じ。
- 1ピリオド8分間、合計4ピリオド32分間で得点を競い合う。
- 出場できるのは4人。障がいの程度により各選手に持ち点が設定され、コート上の選手の持ち点合計点は8点以内とする。
- ボールは、投げても転がしても、前方へパスしてもOK。ボールを持った選手は、10秒以内に1回ドリブル、または味方にパスしなければならない。

社内で開催された応援会で歴史的瞬間を見守った三菱商事グループ社員とその家族



祝勝会冒頭に行われた表彰式の様子

祝!
リオパラリンピック
銅メダル獲得!

池崎大輔選手、今井友明選手に聞く

ウィルチェアーラグビー日本代表不動のレギュラーで、メダル獲得の原動力となった三菱商事社員の池崎大輔選手、今井友明選手に話を聞きました。

——悲願のメダル獲得、おめでとうございます。

今井 ありがとうございます。このメダルには、応援してくれた皆さんの熱い想いがいっぱい詰まっています。表彰台に上がった時、成し遂げたことの重みを感じました。会社から贈られたメッセージ入りの国旗も大きなパワーとなって、私たちが力強く後押ししてくれました。

池崎 そうですね。くじけそうになった時、皆さんの声援を思い出し、強い気持ちを持って試合に挑むことができました。また、祝勝会を開いていただき、たくさんの社員に祝福され、本当に感動しました。目標の金メダルには届きませんでしたが、ウィルチェアーラグビー日本代表にとって初のメダル獲得。皆さんと、この喜びを分かち合いたいと思います。

——ウィルチェアーラグビーの魅力について教えてください。

今井 何ととっても、コンタクトスポーツならではの

「激しさ」です。車いす同士がぶつかり合った時の衝撃音は迫力満点。詳しいルールが分からなくても十分に楽しめますので、ぜひ会場で、この激しさを生で体感いただきたいですね。

池崎 チームメイトと協力し、正確なパスワークで相手

ディフェンスを抜き去る「繊細さ」にも、ぜひ注目してください。また、障がいの軽い選手・重い選手に幅広く出場機会が与えられるため、誰もがヒーローになれるのもこの競技の魅力です。

——今後の抱負をお願いします。

今井 今回経験した

喜びや悔しさを胸に刻み、これからの4年間、さらにトレーニングを積んで、次の東京大会ではぜひ金メダルを獲得したいと考えています。

池崎 新たにウィルチェアーラグビーを始めたいと思う人が増えれば、日本全体の底上げにつながり、さらに上のメダルも狙えます。認知度を高められるよう、今まで以上に「結果」にこだわって頑張っていきたいです。



池崎選手

今井選手

復興支援

福島県産の果実を使ったリキュールを新発売

2015年10月、福島県郡山市にオープンした「ふくしま逢瀬ワイナリー」がこの冬、新たに桃と梨のリキュールを発売します。

ふくしま逢瀬ワイナリーは、福島の果樹農業の6次産業化を支援する「ふくしまワイナリープロジェクト」の一環で建設された醸造施設。2015年2月、公益財団法人 三菱商事復興支援財団が郡山市と連携協定を結び、果実の生産から加工・販売までを一貫して行う新たな事業モデルの構築を目指して取り組んでいます。

今回発売されるのは、福島県産の桃から造ったリキュール約2,500本、同じく福島県産の梨から造ったリキュール約2,200本。フルーツブランデーベースのリキュールはヨーロッパの伝統的なお酒で、広く愛されています。そのまま冷やしてストレートで、またはロックやソーダ割り、カクテルにもお勧めです。ふくしま逢瀬ワイナリーをはじめ、ホテル・旅館・レストラン・観光施設・お土産店など福島県内を中心に販売予定です。



伊達農園・小野大樹さんが育てた桃を使用しています

OUSE Pêche

福島県産の桃「あかつき」を低温発酵後、銅製釜で蒸留したフルーツブランデーがベースのリキュールです。蒸留により引き出される桃の芳醇な香りや、甘味のある濃厚な果実感と、ハーブのまろやかな味わいにより、桃の華やかさが一層楽しめます。



伊藤梨園・伊藤正且さんが育てた梨を使用しています

OUSE Poire Japonaise

福島県産の梨「幸水」と「豊水」を低温発酵後、銅製釜で蒸留したフルーツブランデーがベースのリキュールです。蒸留により引き出される梨の爽やかな香り、みずみずしい甘味、程よい酸味とハーブのまろやかな味わいにより、梨の豊かな風味が楽しめます。

福島のファンになりました! /

～グループ社員がボランティアで、リンゴの葉摘み作業に汗を流す～



2016年10月、「ふくしまワイナリープロジェクト」にともに取り組む福島市の果樹園やまとは、1,000本のリンゴの木が実りの時を迎えようとしていました。1本の木には約500個の実がなります。ムラなくきれいな色になるよう、リンゴの実に日陰をつくる葉を摘み取る作業を、三菱商事グループの社員がボランティアでお手伝いしました。

ボランティア参加者の声

- 現業に加え、新たな事業にも積極的にチャレンジし、自分の子どもや孫たちが安心して暮らせる場所を残したいという農家の方の強い志に感動しました。
- 福島で人手のかかるリンゴ栽培を体験できたことは、地域の復興を考える良い機会になりました。また、今回の経験で福島へのファンになり、今後も応援していきたいと思いました。

三菱商事アート・ゲート・プログラムの作品をラベルに採用

2016年春、ふくしま逢瀬ワイナリーが発売したスパークリングワインとシードルには、「三菱商事アート・ゲート・プログラム」の応募作品が使用されています。

三菱商事アート・ゲート・プログラムは、三菱商事が社会貢献活動として取り組む、プロアーティストを志す方々へのキャリア支援プログラム。公募により作品を1点10万円で購入し社内外に展示した後、オークションを開催し、売上金を応募者に奨学金として還元しています。

多くの若手画家が、本プログラムの作品展やオークションを通じたお客様との出会いから、展覧会の開催

MITSUBISHI CORPORATION
ART GATE PROGRAM

や新作受注などステップアップにつながるチャンスを得ており、確実に実績を積み重ねています。

ふくしま逢瀬ワイナリーでは、今後も「アート・ゲート・プログラム」をはじめとした絵画作品を用いたアートラベルを展開していく予定です。



応募作品が使用されたラベル