

Sports Graphic Number

「スポーツグラフィック
ナンバー」EXTRA

Play n!

フォルクスワーゲンと 7人のアスリート

多田修平 [ATHLETICS]

大池水杜 [BMX]

村上舜 [SURFING]

成田緑夢 [PARA ATHLETICS]

佐藤優夏 [SUP]

ときど [e-SPORTS]

太田雄貴 [FENCING]



Play n!

フォルクスワーゲンと
7人のアスリート

ただ練習しただけではトップに立てないことを彼らは知っている。さまざまな試行錯誤や創意工夫をし、情熱を持ち、そして何より心からスポーツを楽しむ者がだけが栄光をつかめることを。それはフォルクスワーゲンがクルマづくりに込めた思いに似ている。

Contents

- | | | |
|----|---|---|
| 4 | 多田修平 [陸上]
「風になる」。文●金子達仁 写真●杉山拓也
<i>New Passat Alltrack</i> パワフル(400Nm)なクリーンディーゼルとフルタイム4輪駆動を搭載。広大な荷室も備えたクロスオーバースタイルのワゴン |  |
| 12 | 大池水杜 [BMXフリースタイル]
「宙に跳ぶ」。文●細江克弥 写真●前康輔
<i>New Polo</i> アルテオンやゴルフと同じ「MQB」プラットフォームを採用し、使いやすいコンパクトなサイズに広い居住空間と先進安全機能を装備 |  |
| 18 | 村上舜 [サーフィン]
「波に舞う」。文&写真●小林紀晴
<i>New Tiguan TDI 4MOTION</i> ドイツ販売台数No.1のSUV。市街地でも悪路でも軽快かつパワフルに駆けぬけるクリーンディーゼルの4WD |  |
| 26 | 成田緑夢 [パラ陸上]
「天空に挑む」。文●芦部聡 写真●鈴木七絵
<i>The Beetle</i> 80年以上、世界中で愛されてきたモデルの最終形。カラフルなボディーカラーとThe Beetleならではのデザインが乗る人を笑顔にする |  |
| 32 | 佐藤優夏 [SUP]
「水と遊ぶ」。文●金井真紀 写真●田淵睦深
<i>New Golf Touran TDI</i> いざという時に3列目のシートが使える7シーター・ゴルフ。クリーンディーゼルなので遠出でも燃費経済性が高い |  |
| 38 | ときど [eスポーツ]
「電腦空間を駆ける」。文●八木葱 写真●白澤正
<i>New e-Golf</i> 世界中で愛されるゴルフのスタイルそのままの電気自動車。静粛性も高く、電気自動車ならではの加速が魅力で運転もしやすい |  |
| 44 | 太田雄貴 [フェンシング]
「京都に還る」。文●熊崎敬 写真●吉澤健太
<i>Arteon TSI 4MOTION Elegance</i> 280馬力・4輪駆動・20インチホイールを搭載。さらにボディー6色・シート3色の自由な18パターンでの組み合わせが可能 |  |
| 24 | Column 1 Number が選ぶ「Tokyo美味健康店」 | |
| 42 | Column 2 「ホルモンと上手に付き合う健康法」 | |
| 50 | Column 3 フォルクスワーゲン 「限界に挑む」 | |

で以上の努力が必要になることを、多田はよくわかってきた。

「9秒台を経験したことで、より陸上競技に真剣に取り組むようになったっていうのはあるかもしれません。それまで不真面目だったってことじゃないんですけど、すべてを陸上競技に結びつけて考えるようになったっていうか」

無名だったころの多田は、それなりに将来を期待される、しかしごく普通の学生でもあった。陸上競技は彼にとって極めて大切なものであったものの、命を賭けるほどのものではなかった。

その比重が、変わった。

インカレで勝つためのトレーニングを重ねてきた青年は、生まれて初めて、世界で勝つための方法を考えるようになった。それまでやらなかったこと、手をつけなかったところにメスを入れようとした。

右肩あがりをつけてきた多田の陸上競技人生に、大きな転換期が訪れようとしていた。

去年1年間の停滞を経て 世界と戦う課題が見えた。

パサートオールトラックのステアリングを握った多田が向かったのは、徳島だった。「実は鳴門の渦潮っていうのを見たことがなかったんですよ。なので、この機会にぜひ、と思いをまして」

徳島に向かう車中、多田はいたって饒舌だった。かつてとは比べ物にならないほど多くのものを背負うようになった彼にとって、ちょっとした長距離ドライブと、一眼レフで切り取る目的地の一時は、リセットと充電を兼ねた大切な趣味なのだという。インターネットで景勝地を調べ、友だちと大阪から長野、石川、福井と撮影ドライブに出かけたこともある。

生と争った日本陸上競技選手権大会で5着に沈み、「陸上人生で一番悔しい」と涙を流した。

「19年を迎えた多田修平は、だから、試練の真只中にある。」

「今年は世界陸上がある年なので、個人としても、リレーの選手としても出場したいですね。個人ではファイナリスト、リレーでは金メダル。今のままじゃ戦えないので、冬の間じっくりトレーニングを積んで、東京五輪につなげていきたいと思っています」

そのための方策も、ある。

「去年やったことが無駄だったとは思わないんですが、やっぱり自分の強みはスタートにあるので、感覚的には以前のスタイルに戻していこうかなと思っています。ただ、それだけじゃ進歩がないので、あと2kgか3kg、筋肉で体重を増やそうかな、と。まだまだ僕の身体、細いんで」

「なんで17年の僕は良かったのか。他の選手に比べると、ピッチ、つまり足の回転が速かったからだと思うんです。スタートからしっかり足を回すことができる。だからしっかり他の選手の前に出られる。そこが自分にとって一番の武器でした」

自分の武器には、五輪の金メダリストを驚かせるほどの切れがあるらしい。だが、ゴールデンズランプリ川崎でのガトリンは、驚かされたはずの相手、つまり自分をおさりと抜きさっていった。

では、ガトリンや、五輪のファイナルに出てくるような怪物たちと伍していくにはどうするべきなのか。

多田は一つの答えにたどり着いた。「たとえポルトであっても、後半は落ちるものなんです。ただ、彼の場合は落ち幅が少ないから、他の選手に比べると逆に伸びているように見える。じゃあ自分の場合はどうか。後半の落ち幅が他の選手よりも大きい。だったら、ある程度スタートで力を温存して、後半にスタミナを残した方がいいんじゃないか。そう考えたんです」

それは、超一流のスタートと二流の終盤という自分の特徴を、スタート、終盤ともに一流に揃えようとする試みだった。もし、このやり方でもスタートの威力が失われなようなことがあれば、世界のトップクラスは一気に近づく。

だが、現実は一蹴しなかった。

「スタートの歩数を減らして、ゆったり出ようとしていくうちに、自分の特徴である推進力がだいぶ欠けてしまったんです。反面、後半の伸びは、以前に比べれば改善されてきたとは思ってんですけど、思い描いていたものにはまだほど遠くて」

大学4年となった18年、多田は関西インカレこそ5年ぶりとなる4連覇を達成したものの、山縣亮太やケンブリッジ飛鳥、桐

傍からみれば停滞、もしくは遠回りに思えるかもしれない18年は、どんな19年の、そして20年の多田修平を育むのか。答は誰にもわからない。

ただ、この4月から住友電工に活動の拠点を移す細身のスプリンターには、確信にも近い手応えがある。

「自分でいうのも何なんですけど、他の選手に比べたら、僕が一番、伸びしろがあると思うんです。思い描く完成度を100としたら、いまはたぶん、70ぐらい。まだまだ走りに無駄も多いし」

高校に入ってからのように。大学に進んでからのように。伸びしろを伸ばしていければ。無駄をそぎ落としていければ。

初めて9秒台に突入したときの不思議で心地よい感覚は、まだ身体の中に残っている。今年23歳になる多田修平は、次は風力を借りずに、あの感覚を味わうつもりである。今度は自分が、風になるのだ。 ■

17年の日本選手権は2位と躍進したが、昨年は5位。「人生で一番悔しい結果」と涙した(左上)。オールラウンドの走行性能を誇るパサートオールトラックと多田(右)



AFO



SHUHEI TADA

1996年6月24日、大阪府生まれ。大阪桐蔭高から関西学院大へ進学。大学3年の6月に追い風参考9秒94を記録。同年の世界陸上4×100mリレーで銅メダルを獲得。昨年のアジア大会同種目で20年ぶりの金メダルに輝いた。'19年4月から住友電工に所属。176cm、68kg



SHUHEI TADA ATHLETICS Play On!

e-SPORTS

TOKIDO

ときど 「**電腦空間を駆ける**」。

2018年世界ランク1位となった「ときど」は、注目を集めるeスポーツの旗手の一人。東大卒のプロゲーマーが自己鍛錬に励むストイックな姿は、アスリートそのものだ。

八木葱 = 文 text by Negi Yagi
白澤正 = 写真 photographs by Tadashi Shirasawa

よこはまコスモワールドを「e-Golf」で訪れたときど。横浜市はときどが育った街だ

「一つの事をとことんやると、それが何であつても、お前は人生についてどう考えてるんだっていうところまで問われますよね。それが僕にとってはゲームでした」
プロゲーマー。
それが彼、ときどの職業である。
プロゲーマーという仕事の概要は、本人の言葉を借りれば「小さなタイガー・ウッズ」という表現がわかりやすい。
1年間に10カ国以上を転々としながら、30近いプロツアー大会に出場し、賞金とポイントのランキングを争う。
競争が激化の一途を辿るその世界で、ときどは世界ランキングの頂点で2018年を終えた。急抜天する「eスポーツ」界の、押しも押されぬトップランナーだ。
本名「谷口」^{タニグチ}、1985年生まれ33歳。麻布高校から東京大学に入学し、卒業後に進んだ東大大学院を中退して2010年に「ストリートファイター」シリーズを主戦場とするプロゲーマーとして、現在のキャリアをスタートさせた。
「なぜ東大まで出てプロゲーマーに？」
何度も聞かれてきたであろう質問に対して、ときどはこう答える。
「僕を動かしているのは、ナンバーワンになりたいという気持ち。そしてゲームは、僕にとって唯一ナンバーワンになれる可能性がある世界でした。
勉強の仕方も人間関係の作り方も、人生で大切なことのほとんどを、僕はゲームを通じて身につけてきました。今はプロとし



Restaurant 4
陳家私菜 渋谷店

四川香辛料のうま味と辛さにシビれる汁なし火鍋

四川鍋といえばひとつの鍋で2種類のスープが楽しめる火鍋のイメージが強いが、本場ではさまざまな香辛料とともに具材を炒める汁のない火鍋も人気。都内で提供しているのはまだ数軒しかなく、陳家私菜はこだわりの香辛料をふんだんに使った汁なし火鍋の名店。オーナーの陳氏は医食同源をモットーに、2カ月に1度は四川へ出向き香辛料や調味料を調達。12種類の香辛料を使った自家製醬で味付けした鶏肉をじっくり焼

き上げた汁なしの火鍋は、激辛好きにはたまらない一品だ。辛さとうま味に加え、山椒の香りとシビレに食欲が刺激され箸が止まらない。脂っこい中華のイメージとは裏腹に香辛料効果で食後の胃腸は快調だ。

Data
東京都渋谷区神南1-16-3
ブルヴァールビルB1F
☎03-3464-8801
営業11:00～15:00 (14:30L.O.)
17:30～23:30 (22:45L.O.)
※無休 (年末年始を除く)



keyword
鍋料理編

西君予／君塚麗子=文
text by Kimiyo Nishi / Reiko Kimizuka
釜谷洋史=写真
photographs by Hirofumi Kamaya

Restaurant 6
マルミット

極上のフイONSUPPで
味わうポトフ風洋風鍋

フレンチ出身のオーナーシェフが考案した、ここにしかない唯一無二の鍋を楽しめるマルミット。2日間かけて作られるフイONSUPPと3段階のシメが特徴。スープは、牛・豚・鶏を煮込んでから一度冷まし、固まった脂を取り除く。そこへ炒めた香味野菜を加えさらに煮込むことで、深いコクがありつつもあっさりとした味わいに仕上がっている。そのままで十二分おいしいフレンチならではのフイONSUPPを鍋にしてしまうという、なんとも贅沢な発想の一品である。野菜や肉を楽しんだあとは、うま味が染み出たスープでパスタを。さらに、チーズを加えてフォンデュに。最後は残ったスープをリゾットで丸ごと堪能する。

Data
東京都港区赤坂3-12-11 セントラル赤坂3F
☎03-3586-0558
営業11:30～14:00 (13:30L.O.) (月～金曜)
17:00～22:30 (22:00L.O.) (月～金曜)
17:00～22:00 (21:00L.O.) (土曜・祝日)
※鍋はディナーのみ。スープがなくなり次第終了
※日曜



Restaurant 5
しゃぶしゃぶ KINTAN 表参道

スペイン産オリーブオイルで楽しむ
30日間熟成タンのしゃぶしゃぶ

しゃぶしゃぶ、焼肉、割烹と多様なスタイルの店を都内に構えるKINTAN。しゃぶしゃぶ専門店としてはここ表参道店のほかに代官山本店と赤坂店の3店舗があり、どこも連日賑わっている。しゃぶしゃぶの概念に捉われず、肉のうま味を存分に引き出した食べ方ができるのが同店最大の魅力。例えば、看板メニューの熟成牛タンはスペイン・マジョルカ島産のオリーブオイルとトリュフ塩で。極上のサーロインは特製のあまからだれと卵黄を絡めてすき焼き風に楽しむのがKINTAN流。だいたいをベースにオレンジやかぼすなど数種類の柑橘汁を調合して作ったオリジナルのぼんず、落花生を砕くところから作るこくうま胡麻だれも絶品。

Data
東京都渋谷区神宮前4-5-12 セビア原宿ビル2F
☎03-5411-4129
営業11:30～15:00 (14:30L.O.) (月～日曜)
18:00～23:00 (22:15L.O.) (月曜)
18:00～23:30 (22:45L.O.) (火～金曜)
17:00～23:00 (22:15L.O.) (土曜)
17:00～22:00 (21:15L.O.) (日曜・祝日)
※無休 (年末年始を除く)



Restaurant 1
アロマフレスカ

食材本来の味や香りを引き出し
イタリアンに求める美味しさを満たす

銀座・中央通りにあるイタリアンの名店「アロマフレスカ」。店名には、食材のフレッシュな香りを大切にしている原田慎次シェフの思いがこもる。ミシュランガイドの日本上陸以来1つ星を守り続けるシェフが作り上げる低糖質メニューは、なによりイタリアンを食べにくるお客様の満足を大切にしている。通常のコースと構成を大きく変えることなく、糖質の多いパスタの量を減らし、旧店舗時代の大人気メニューの地蛤とおさ海苔のスープを復活。デザートに使用する糖類を羅漢果に変更するなど、調味料を多用せず、手間暇を惜みず、食材本来の味や香りを最大限に引き出すシェフの料理は、身体を気遣う現代人にうってつけた。

Data
東京都中央区銀座2-6-5
GINZA TRECIOS 12F
☎03-3535-6667
営業11:30～15:00 (13:00L.O.) (水・木・金・土曜)
17:30～23:00 (20:30L.O.)
※日・第1月曜



keyword
低糖質編

森野真代=文
text by Mayo Morino
釜谷洋史=写真
photographs by Hirofumi Kamaya

Restaurant 2
焼肉 矢澤

世界の食通をうならせた焼肉店が
厳選肉の低糖質コースを提供



精肉卸会社ヤザワミートが「焼肉 矢澤」をシンガポールに出店したのが2010年。予約の取れないレストランという名譽を引っ提げて、2014年に八重洲にオープンした。海外セレブを魅了した極上の黒毛和牛は、一頭買いをせず、部位ごとに最高の状態の肉を目利きして仕入れる。うまい肉を知るプロのなせる業だ。ダイエットの敵というイメージのある焼肉も矢澤の「低糖質コース」なら、罪悪感なくお腹いっぱい。色鮮やかな前菜に始まり、希少部位のミスジやザブトン、特製のトロ黄身だれを絡めて食べる名物のサーロインなど、肉は厳選6種類。禁断の寿司に、締めラーメンまで付いて、糖質は余裕の22.4gをキープ。

Data
東京都中央区八重洲1-5-10
トーン八重洲ビル1F
☎050-2018-2429
営業17:00～24:00 (23:00L.O.)
※無休 (年末年始を除く)



Restaurant 3
JASMINE 憶江南

グルメな大人たちを満足させる
オリジナリティあふれるロカボ中華

自らを中国料理オタクと称する総料理長の山口祐氏が愛するの、中国・長江の下流に広がる風光明媚な水郷地帯が生んだ江南料理。「JASMINE憶江南」には、その江南料理をベースに、さまざまな中華料理のエッセンスをミックスしたオリジナルの料理が揃っている。しっとりとした蒸し上げた総州古白鶏に、15種類の香辛料の香りを移した特製ラー油と黒酢ベースの甘酢ダレをかけた名物「よだ

Data
東京都目黒区東山1-22-3
☎03-6303-1927
営業11:30～15:00 (14:30L.O.)
18:00～23:00 (22:00L.O.)
※無休

