



熱戦を制し栄冠を手にした各クラスの優勝選手たち。審判を務めた棋士たちと記念撮影

大盤会 皆で乾杯!



①強豪揃いの名人戦。玉置さん(右)が4連勝で優勝。七段免状を獲得した。②アイスにジュレのお酒をかけたオシャレなデザートが大人気だ



正田賢一さんは「来年は会場がさらに増えると聞いているので全会場に行くのは難しいですが、できる限りがんばりたい」。せひ来年も顔を見せくださいね。

贝尔さんは東京在住ということで東京大会をバス。これは準パーエクトといつていい記録ですね)

乾杯!

記・Brian Kirby 写真・Thane Williams



デザートにはアイスクリームに、ジュレのお酒Carina(カリナ)をかけた特製スイーツが人気だった。にぎやかな宴も盛会だった。また来年の宝酒造杯クラス別チャンピオン戦を楽しみに、みんなで

第7回 宝酒造杯 クラス別チャンピオン戦 全国大会

(主催・宝酒造、日本棋院、特別協賛・平井基盛店)の全国大会が十一月三十日に京都市のホテルグランヴィア京都で行われた。全国十会場十一の大会に総勢七千三百名が集まり参加者が増えている人気大会で、二〇一四年は新潟大会が新設された。一年を締めくくる総決算に全国から宝酒造杯ファンが集まつた。最高位の名人戦は玉置節丸さんが優勝し、七段免状を獲得した。

(本紙・森本孝高)

全国十会場で十一の大大会が開催された第七回宝酒造杯クラス別チャンピオン戦(二十歳以上限定)は一年間で七千三百名以上の参加があった。年ごとに参加者は増加。地方大会の優勝者は全国大会に招待される特典付きで、棋力別に大会が行われるため級位者にも代表入りのチャンスがある。

宝酒造の大ファン

が集まって熱戦を繰り広げた。また三大会以上の会(審判長・林海峰名誉天元)には各地区の代表者が集まつて熱戦を繰り広げた。六十名が指導碁と交流対局を楽しんだ。もちろん参加者(総勢二百十名)の中から選ばれたおよそ六十名が指導碁と交流対局を楽しんだ。

正田賢一さんは「来年は会場がさらに増えると聞いているので全会場に行くのは難しいですが、できる限りがんばりたい」。せひ来年も顔を見せくださいね。

贝尔さんは東京在住ということで東京大会をバス。これは準パーエクトといつていい記録ですね)

玉置さん(右)が4連勝で優勝。七段免状を獲得した。アイスにジュレのお酒をかけたオシャレなデザートが大人気だ

宝酒造杯クラス別チャンピオン戦全国大会 メは京都で!

名人・玉置節丸六段
笛口桂佑五段・石井俊四段・福田ひかる三段・岡田守弘二段
木村拓馬初段・三品善輝級1佐々木久山本正義



各地区的代表者が京都で火花を散らした

大人気の熊先生

シアトルでワークショップ
シニアでワーキング

対局後にやさしくポイン

ト解説を行う熊六段

開始。熊先生がレクチ

ナーを行い、その後は

参加者同士の対局を大

盤で検討しました。そ

してみんなで一緒にラ

ンチに出かけ、午後は

熊先生との指導対局を

してワークショップを開

いた後、個別に検討を

行いました。

強くなりたいと張り

切っている生徒たちに

とっては、熊先生によ

る基本的なテクニック

の丁寧な指導が棋力を

高めるいい機会とな

り、また熊先生にとっ

ては英語で教える練習

ができる、両者にとって

いい勉強となつたよ

うだ。

五段戦優勝の石井俊さ

んは「地方大会と全国大

会合わせて十一局打った

のですが、持ち時間が少

ないので布石を決めてで

きる限り時間を使わない

ようにしていました。余

裕を持って打てたのが優

けており会場から大き

く拍手があがつた。

懇親パーティーでも、

宝酒造の清酒や焼酎など

がふるまわれた。ホテル

グランヴィア京都ではス

パークリング清酒「松竹

梅白壁露」に合う料理

を作成。鴨肉と亢条ねぎ

のサラダはシェフの一押

しでもありますぐになくな

つた。

デザートにはアイスクリ

ムに、ジュレのお酒Carina(カリナ)をかけた特製スイーツが

人気だった。

にぎやかな宴も盛会だ

った。また来年の宝酒造

杯クラス別チャンピオン

戦を楽しみに、みんなで

います。

熊先生のワークショ

ップがとても好評だつ

たので、シアトルの囲

碁ファンは同じような

イベントが今後も開催

されることを切望して