



▲猿払チャンプスジュニアの皆さん

昨年、新たに結成された少年軟式野球チーム『猿払チャンプスジュニア』。現在は、団員15名、指導者3名体制で、「楽しく明るい野球」を活動方針に、日々、楽しみながら一生懸命練習に励んでいます。今回は、キャプテンの若松くんをはじめとした団員の皆さんと指導者の方へお話を伺いました。



キャプテン
若松 塁くん

― 野球を始めたきっかけ

父がもともと野球をしており、それを見て楽しそうだったのが野球を始めたいきっかけです。

― 野球で学んだこと

野球を始めてから、みんなで一緒にプレーすることの楽しさと、協力することの楽しさを学ぶことができました。

― 野球を始める人へ

体操や走り込みなどの基礎練習は大変ですが、人が増えたらもっといろいろな練習をすることができて楽しめると思うので、野球を始めてみたいと思っておられる方の人団をお待ちしております。

― 子どもたちの声

日々の練習がとにかく楽しく、特にキャッチボールとバッティングが一番楽しいです。

キャッチボールは、練習を続けることで、人の胸に真っ直ぐボールを投げられるようになっていくので、それが楽しいです。

バッティングは、打つことと体が楽しく、練習して遠くに飛ばせるようになっていくのが楽しいです。

― 指導者の声

少年団の練習を通して野球を好きになって欲しいと思っています。そして野球をずっと続ける子が増えたらいいなと思っており、練習内容も野球を好きになれるように工夫しています。

気になった方は、ぜひ一度見学にいらしてください。



楽しく明るい野球をしませんか

野球に興味のある方は、ぜひ一度見学にお越しください。

日 毎週日曜日 時 10:00～12:00

場 スポーツセンター

問 監督：西口 亮一 ☎ 090-3393-0071

時事雑感

先日行われたベトナムの旧正月を祝うイベントへ取材に伺った際、ベトナムの伝統料理をいただきました。用意されたベトナム料理は、ちまき、ハム、おこわ、あげ春巻き、ミミガーのサラダ、まぜ春雨です。あげ春巻きは、パリッとした生地の中にエビが入っていて、日本でもなじみのあるような味でおいしかったです。個人的にベトナム料理感が強いと感じたのは、ちまき、おこわ、ミミガーのサラダです。

ちまき「バインチュン」は、お正月に食べる定番料理のようです。また、おこわ「ソーイ」は、ハスの実やココナッツといった日本ではあまりなじみのない食材が使われていて、まったく味の想像がつかなかったのですが、ほくほくとした豆のような食感のハスの実にはほんのりとココナッツの甘みがあるおいしいおこわでした。ベトナム料理を食べられる機会はなかなかないので、とてもいい経験になったなと思います。 [M]