

クラブ特集

～ 私たちががんばってます～

春日部ジュニアソフトテニスクラブ

春日部ジュニアソフトテニスクラブ

選手名	学年
久保田 翠	⑤
清水 紅里	⑤
石川 大統	⑥
大塚 椋吾	⑥
草間航太郎	⑥
気賀沢琉偉	⑥
佐竹 優希	⑥
田中 一慧	⑥
船橋 翔也	⑥
森 大翔	⑥
池田 果穂	⑥
草野 柚奈	⑥
倉部 菜月	⑥
佐々木優芽羽	⑥
下川 心結	⑥
塚田 友菜	⑥
山下 莉央	⑥
加藤翔太郎	⑤
根本 優斗	⑤
宮坂 碧	⑤
赤平 千夏	⑤
小澤なるみ	⑤
久保田 翠	⑤
清水 紅里	⑤
對馬 菜月	⑤
小澤 文哉	④
浜堀 俊輔	④
古谷 悠悟	④
太田 暖乃	④
岡田 蘭	④
田中 沙季	④
田中 莉瑚	④
船橋 結夏	④
森 莉乃	④
渡辺 紗梨	④
角 柚希	③
気賀沢慶偉	③
種村 萌奈	③
時田 詩音	③
古橋 真央	②
會田真菜夏	②
長尾 敢太	①
對馬 咲月	①

クラブ特集第76回は春日部ジュニアソフトテニスクラブ。春日部市内の小学1～6年生を中心に、創部から32年目となる歴史を持つクラブだ。「楽しくソフトテニス」という中で基本

を大切にし、準備や練習メニューなどすべてが選手主導。子供たちのやる気を尊重する環境が、最近では全国大会出場選手も輩出するなど、成績アップにも結び付けている。



明るく楽しくとやる気をキーワードに取り組む春日部ジュニア

全て選手主導で行い子供たちのやる気促進

中学生も練習に参加し小学生に基本を指導



横山代表の指導を笑顔で受ける選手たち

コートの中は、いつも笑顔でいっぱい。ミスしても、ナイスショットでも白い歯がこぼれる。4年時からソフトテニスを始めたという大塚椋吾主将6年生は「ラケットの真ん中に球が当たるといい音がする。それが好き。たくさん友だちもできた」と仲間の輪に加わった。

「まず楽しくは大前提」と横山兼一代表(45)が、私を輩出するまで、ネットや球の準備のほか、練習メニューの組み立ても選手だけで行い、選手の「やる気」を促す。「大変な部分もあるけれど、みんなががっつり動いてくれる(大塚主将)と、選手主導はクラブの伝統だ。中学生が練習に参加するのと並行しながら、自らの練習や小学生の指導にあたる。現在は受験勉強中という會田蒼さん(春日部武蔵3年)は「小学生に教えることで基本を思い出すし、練習にもなる」

「楽しくが大前提」コートの中は、いつも笑顔でいっぱい。ミスしても、ナイスショットでも白い歯がこぼれる。4年時からソフトテニスを始めたという大塚椋吾主将6年生は「ラケットの真ん中に球が当たるといい音がする。それが好き。たくさん友だちもできた」と仲間の輪に加わった。

「まず楽しくは大前提」と横山兼一代表(45)が、私のモットーは「やる気が人間を変えてくれる。自分が『やる』と決めたら人はいくらでも成長できる。その気持ちを大切にしたい」と続けた。ネットや球の準備のほか、練習メニューの組み立ても選手だけで行い、選手の「やる気」を促す。「大変な部分もあるけれど、みんなががっつり動いてくれる(大塚主将)と、選手主導はクラブの伝統だ。中学生が練習に参加するのと並行しながら、自らの練習や小学生の指導にあたる。現在は受験勉強中という會田蒼さん(春日部武蔵3年)は「小学生に教えることで基本を思い出すし、練習にもなる」

「楽しくが大前提」コートの中は、いつも笑顔でいっぱい。ミスしても、ナイスショットでも白い歯がこぼれる。4年時からソフトテニスを始めたという大塚椋吾主将6年生は「ラケットの真ん中に球が当たるといい音がする。それが好き。たくさん友だちもできた」と仲間の輪に加わった。



クラブ最強ペアの山下(前)・倉部組

◆取材にうかがいます さいたま朝報ではこのコーナーの掲載クラブを募集しています。競技にかける熱い気持ちを持つチームに取材にうかがいます。応募は〒108-8485朝報新聞社販売局「さいたま朝報・クラブ特集係」、FAX 03・5479・1229、https://www.saitama-hochi.comまで。お待ちしております。

大田有優・暖乃組はクラブ期待の双子ペア

「楽しくが大前提」コートの中は、いつも笑顔でいっぱい。ミスしても、ナイスショットでも白い歯がこぼれる。4年時からソフトテニスを始めたという大塚椋吾主将6年生は「ラケットの真ん中に球が当たるといい音がする。それが好き。たくさん友だちもできた」と仲間の輪に加わった。

思いっきりスポーツをした後は、家族みんなで
“焼豚” ビタミンB1で疲労回復!

ビタミンB1は、体内で糖質をエネルギーへ変換する際に必要となり、心身を活性化させ健康的な状態に保つ効果が期待できます。

送料 無料 「しっとり」としていて柔らかい...
群馬県産【上州せせらぎポーク】使用

【FAX】 03-6755-2362
【Mail】 info@matsuya-yakibuta.tokyo

松屋は焼豚の健康パワーで未来のアスリート達を応援します!

お世話になった監督さんやコーチへ感謝の気持ちを込めた贈り物に最適

お世話になった方々へギフトとして大変喜ばれる逸品です。

700g ¥7,668(送料/税込) 350g ¥4,644(送料/税込) 350g ¥4,266(送料/税込)

謹製焼豚と塩豚セット 謹製焼豚 塩豚-冷蔵仕立て

手作りの美味しさそのままに急速冷凍 松屋特製 BOX に入れて安全・大切にお届け

謹製焼豚は群馬県産「上州せせらぎポーク」肩ロース、塩豚は長野県産放牧豚「信州北八ヶ岳山麓豚」ハツを使用。松屋オリジナルデザインのボックスは保冷性の高い特殊な紙で作っているため冷凍商品を手軽に安心してお届けいただけます。

オンラインストアから簡単にご購入いただけます

松屋 オンラインストア QRコード

PC用松屋オンラインストア https://matsuya-yakibuta-tokyo.raku-uru.jp

創業昭和四年 浅草島越 おかず横丁 松屋

【松屋からお願い】 松屋の焼豚はすべて手作りです。ひとつひとつ熟練の職人が丁寧に作り出していますのでサイズ、内容量の若干の誤差についてはご了承ください。また、商品のお届けは3月初旬からとなります。ご理解の程をよろしくお願い致します。掲載商品の届けはヤマト運輸クール冷蔵便となります。

浅草島越おかず横丁 松屋 株式会社 浅草島越 浅草島越ビル 111-0054 東京都台東区鳥越2-10-9