

# クラブ特集

～ 私たちががんばってます～

## 富士見ボーイズ/アルゴラグビースクール

# 幼少期から野球の楽しさ知り中学で成長を実感

かるがも隊から中学部まで成長を続ける富士見ボーイズ



富士見ボーイズ (中学部)	杉本 悠樹③	山中 登③	高橋 孝太②
選手名	玉田 直暉③	藤田 登②	連 翼②
学年	前田 沙音③	相場 琉良②	相場 侑真①
相場 翔斗③	町田 頼③	駿斗②	伯真①
如川 光琉③	矢部真大朗③	下平 楓②	辰真①
	芳澤 依吹③	周東 亜門②	幸明①

「元氣よく体を動かして野球を好きになつてもう場所」(奈良部監督)という方も隊から入部し、現在では中学部のエースで1番に成長した杉本悠樹(3年)は、いつの間にか野球が上達している。同じくかるがも隊から野球を始めた高橋孝太左翼手(2年)も「ここぞやっつけて野球がすごく好きになつた」と、チームの特徴を実感している。

2017年に小学部が全国準V3年生のため一丸  
ボーイズリーグの名門・富士見ボーイズの熱量が上がっている。かるがも隊(5歳〜小学3年)、小学部(小学4〜6年)、中学部と二貫指導により、2017年には小学部が全国準Vの成績も挙げた。中学部の奈良部英之監督(52)は「この環境をもっと子供たちの成長につなげてい」と、さらなる飛躍を目指している。

2017年に小学部が全国準V3年生のため一丸  
夏の勝利へチームをけん引する左腕エース杉本



# 4カテゴリーでラグビーの面白さと奥深さを追求



▲ 低学年時からラグビーの楽しさを知る  
【右】楽しさを追求しながら心身の成長につながるアルゴラグビースクール



5歳〜中学3年生の約50人所属  
自主性より主体性  
杉戸町の江戸川河川敷。全面天然芝の面あるラグビー場。通称「キースター」で、子供たちの声が響く。アルゴラグビースクールの選手たちだ。5歳〜中学3年生まで、約50人が所属。コロナ禍でエリックシートの記入も感染対策も欠かさない中、ウイリスを吹き飛ばす元気がある。

1984年創立と、県内でも屈指の歴史を誇るスクールだが、「ここが楽しむこと、それ以上でもそれ以下でもない」(関根校長、48)がモットー。幼児〜小学2年、小学3〜4年など4カテゴリーに分け、幼少期は鬼ごっこなどで楽しみなが、年代があるにつれてケガをしないための正しいタックルの仕方など、ラグビーの面白さと奥深さを追求する。指導者も必要最低限のヒントを与えるだけで「自主性より主体性」(関根校長)と、個々の将来を見据えて接している。

「フィジカルトレはしないけど、正しくプレーすればケガはしない」とは小学生チー

△(原田瑞生主将(6年)。ふだんの活動から「みんなの意見を尊重して、みんなが楽しめるように」と、チームを引っ張っている。加入してまだ1年半の工藤蓮(6年)は「トライした時はすごく気持ちいいし、何よりみんなと仲良くプレーすることが楽しい」。真剣にボールを追いついて、それでも笑顔の絶えない選手たちだ。

### ◆取材にうかがいます

さいたま報知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報知新聞社販売局「さいたま報知・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。

全国茶品評会、13年連続入賞の実績!

【新茶】安倍の金峰(芯蒸し茶 100g)

100g 定価 1,620円(税込)+送料の品が  
初回お試し **1,080円** (税込)  
— 送料無料 —

株式会社 佐藤園 静岡県静岡市葵区大原1057

☎050-1861-3076 941

受付時間 [産地] 茶葉年産 (月〜土) 9:00〜19:00 (日・祝日) 9:00〜17:00

佐藤園を初めてご利用の方限定

●一家族様1セットに限ってのお申し込みいただけます。●必要事項に不備がある場合は、商品をお届けできない場合がございます。●発送はご自宅に預けていただきます。●お支払い方法は、同封の振込用紙にて郵便局またはコンビニエンスストアから商品到着後2週間以内に送金ください(振込手数料は弊社負担)。●商品は、ご注文受付後1週間前後にお届けいたします。●返品の際は、商品到着後8日以内に必ずご返送ください(未開封の物に限ります)。なお、お客様の都合で返品の場合は、送料をご負担いたします。●お客様の個人情報、注文受付、商品発送、商品案内、ダイレクトメール発送の目的での使用は、ご本人様の同意なく無断で使用したり、第三者に提供することはありせん。(個人情報に関するお問い合わせは、株式会社佐藤園個人情報管理担当【TEL054-270-1001(代)】まで)

香り高いお茶の産地の条件は、標高が高い山あいにあり、朝夕の寒暖差が大きく、霧が立つことなどが言われております。佐藤園の茶園は、約800年前に静岡茶が生まれた標高約400メートルの山あいの里本山(ほんやま)にあり、安倍川水系のきれいな水、滋養豊かな土壌にも恵まれている「お茶の理想郷」です。

佐藤園では、畑づくりから茶葉まで、高品質の茶葉を育てています。芽により多くの栄養分を蓄えさせ、若く柔らかな新芽を採り、蒸すことにより、渋みと苦みを程よく抑えて、茶葉が持つ爽やかな香りと深いコク、後に残るま味をしかり引き出した「安倍の金峰」を見せつけ堪能ください。二煎目、三煎目もおいしくいただけます。

さらに、製茶工場を茶園の中心に構え、収穫後すぐに蒸し工程に入ることで、茶葉の鮮度が圧倒的に高く、香りが引き立ちます。

限られた区画で栽培される茶樹の、若く柔らかな新芽を採り、蒸すことにより、渋みと苦みを程よく抑えて、茶葉が持つ爽やかな香りと深いコク、後に残るま味をしかり引き出した「安倍の金峰」を見せつけ堪能ください。二煎目、三煎目もおいしくいただけます。

今年のできたて新茶をお届けします。

新 Shinya

若く柔らかな新芽だけを使用

要注意! 一度飲んだら他のお茶は飲めません!

全国茶品評会、13年連続入賞の実績! 土づくりからこだわり抜いた旨味たっぷりの極上新茶