鈴木杯通算33回目の出場

大井亀少クラブ 初めての頂点

創設35年

初優勝を飾った大井亀少クラブ

第44回鈴木杯争奪少年野球大会（後援・読売新聞東京本社、坂戸・鶴ヶ島地区読売センター、報知新聞社ほか）が9月25日～10月22日、坂戸市民総合運動公園などで行われた。決勝戦では大井亀少クラブ（ふじみ野市）が7―1で坂戸スターズを下し、初優勝を飾った。1回表に1点を献上するも、その裏に1番鍋倉彩太（6年）の三塁打から逆転。その後も効率よく得点を重ねながら、投げては先発左腕・八木実希（6年）が立ち直った2回以降を無失点に抑え込んだ。

鈴木杯争奪少年野球大会 報知新聞社後援

2回以降無失点

創設35年目、今大会には33回目の出場で、大井亀少クラブが初めて頂点に立った。1回戦からの5試合で45得点を挙げ、失点は7。点差を見ればすべて快勝だが、引間友也監督（41）は「終盤の得点で勝てた試合がほとんどで、楽に勝てた印象がない。ただ決勝戦は練習の成果を出してくれた」と、実感を込めて話した。

▽準々決勝
坂戸スターズ 7―0 富士見ジュニアサンデー
名細少年野球クラブ 7―0 川越ワールドジュニアーズ
大井亀少クラブ 7―1 坂戸ロイヤルズ
勝瀬キッズ 1―0 鶴ヶ岡少年野球クラブ

▽準決勝
坂戸スターズ 4―1 名細少年野球クラブ
大井亀少クラブ 10―2 勝瀬キッズ

▽決勝
坂戸スターズ 10000 1
大井亀少クラブ 2023X 7

【三】鍋倉彩（大）
【二】竹内（大）
（時間制限により5回終了）

【坂戸スターズ】

	打	安	点
(遊)赤川	⑥	2	1
(二)田方	⑤	2	0
(捕)道岡	⑥	2	1
(投一)高橋	❻	2	1
(右左)渡辺	⑥	2	0
(三)井出	⑥	2	1
(一投)早川颯	❻	1	0
(左)鎌田	⑤	1	0
右 沼倉	⑤	1	0
(中)西村	④	2	0
振四犠盗失	17	3	1
3 2 1 0 1			

【大井亀少クラブ】

	打	安	点
(遊)鍋倉彩	⑥	2	1
(二)小見山	⑥	3	0
(捕)溝江	⑥	1	1
(右)竹内	⑥	3	1
(一)荻野	⑥	1	0
(三)島田	⑥	3	1
(投)八木	❻	1	0
(左)三上	⑥	2	1
(中)鍋倉貫	❹	1	0
振四犠盗失	17	6	5
4 6 1 7 1			

	回	安	三	四	責
高橋	3⅔	6	3	5	4
早川颯	⅓	0	1	1	0
八木	4	3	3	2	1

【注】学年の白ヌキ数字は左打者

実戦形式の練習実った

【上】3安打1失点と好投した八木【左】大井亀少クラブは4回裏2死二、三塁で4番竹内が左中間へ2点二塁打を放ち6点目

この日は1回表に先制点を許したが直後の1回裏、「自分が引っ張っていかないと」という先頭の鍋倉彩が左中間を破る三塁打で出塁。1死後、3番溝江航太（6年）の中前適時打で追いつくと、4番竹内健心（6年）の遊撃内野安打でつないだ二、三塁から5番荻野煌太郎（6年）の一ゴロで逆転した。

3回裏には四球をきっかけに7番八木の右犠飛などで2点、4回裏には敵失からの2死二、三塁で「とにかく走者を返そう」と竹内が左中間を破るなど、3点を加えた。マウンド上でも先発の八木が「高めに浮いた初回から、低めを意識してリリース位置などを考えた」と、練習から培ってきた投球術で2回以降を無失点で切り抜けた。

小見山優主将（6年）は「去年は準優勝で悔しい思いをして、今年こそと思って練習した」と、うれしそうに話した。今季4タイトル目を獲得した大井亀少クラブ。基本と連係を大切にした結果、歴代最強のチームとなった。

悔しさを教訓に

坂戸スターズ・赤川陽主将（6年）声が出ていた部分は良かったが、守備のミスが多かった。この悔しさを次の大会に生かしたい」

プレゼント

▽「大勢カレンダー2023」「吉川尚輝カレンダー2023」各5名様

大人気の巨人軍カレンダー（報知新聞社発行）のラインナップに、今年から新たに大勢投手と吉川尚輝選手の個人カレンダー（定価2200円）が加わりました。22年シーズンに大活躍した両選手、来シーズンも期待がかかります。それぞれ5名様、合計10名様にプレゼントします。奮ってご応募ください。

大勢

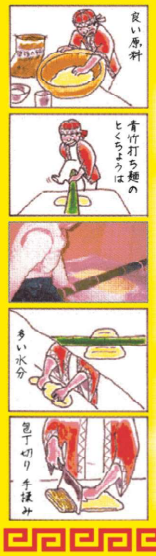
吉川尚輝

ご希望の方はハガキに住所、氏名、11月号の面白かった記事、紙面に対する感想、ご希望賞品①大勢投手②吉川尚輝選手いずれかをご明記の上、〒130―8633 東京都墨田区横網1―11―1 報知新聞社販売局「さいたま報知11月号プレゼント係」までお送りください。締め切りは11月30日（水）必着。当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

青竹打ち 佐野45秒 生ラーメン

送料・手数料込み価格
4食セット（麺4玉・醤油スープ付） 1,900円（税込）
お得な8食セット（麺8玉・醤油スープ付） 3,300円（税込）
【申込番号 さいたま報知1120係】
※広告有効期限：12月9日（金）まで
0120-014-261（オイシー ツルリ）
【受付時間：9時～18時（日・祝休み）】
メール：info@sanoramen.com
WEB注文はこちら
●お届け/ご注文より4日以内に発送●お支払い/代金引換のみ（手数料弊社負担）●返品・交換/商品の性質上お客様都合による返品・キャンセルはできかねます。万一ご注文と異なる商品や不良品の場合は、商品到着後7日以内に弊社までご連絡の上、送料着払いにて返品ください。その後に良品をお送りいたします。【個人情報について】個人情報は、弊社からの注文確認や商品のご案内等の利用目的のみに使用し、第三者に提供することはございません。
口福実感！まで食べたくなるラーメン！
佐野ラーメン本舗
〒327-0022 栃木県佐野市高砂町2863
http://www.sanoramen.com/index.html

口福実感！青竹打ち麺



「青竹打ちラーメン」とは、太い青竹の「弾力」と「テコ」の応用で麺を延ばす製麺法で、中国広東省より伝来しました。麺の中に気泡（空気）が多く残るため、火の通りが早く45秒で茹で上がります。気泡がクッションになり麺の表面は柔らかく、芯は固さのある美味しいラーメンです。空気が美味しさを作るのは「寿司」「おにぎり」「厚焼き卵」と同じです。

つるり佐野ラーメンは全て「青竹打ち」製法。水分が多いほど麺は美味しくなるもの。機械では水分の多い麺を製麺することはできず、「青竹打ち」だからこそ、50％近くの水分が入った麺を打ちながら延ばすことができ、水の分子と粉の粒子とが密接に結合したコシの強い美味しい麺が作れるのです。

鋭い切れ味の包丁で切ることで麺の角がピンと立ち、舌触りの良い麺になります。さらにその麺を手揉みで縮らせ、縮れ麺を作ります。自家製青竹打ち生麺と、最後の一滴まで飲みたくなるスープが一体となった美味しいラーメンです。どうぞ是非ご試食ください。謝謝。

お取り寄せ佐野ラーメン

茹で時間わずか45秒

青竹打ち麺はつるり印

※写真は演出イメージです