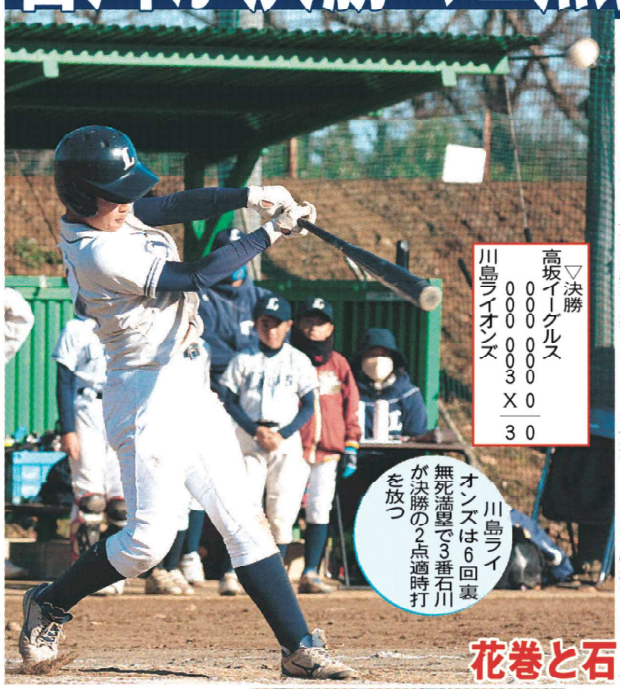
石川が決勝の2点適時打!!

さいたま報知 投手戦制し初優勝 川島ライオンズ



▽決勝
高坂イーグルス　000 000 000　0
川島ライオンズ　000 003 X　3

川島ライオンズは6回裏無死満塁で3番石川が決勝の2点適時打を放つ

越生ボーイズ親善少年野球大会

第5回越生ボーイズ親善少年野球大会（協賛・読売新聞東京本社、読売センター西飯能、坂戸鳩山、坂戸西部、所沢東部、報知新聞社ほか）が昨年12月24、25日、越生町運動公園野球場などで行われた。決勝戦では川島ライオンズが3－0で高坂イーグルスを下し、初優勝を飾った。終盤まで投手戦となる中、6回裏無死満塁で3番石川航也（6年）が決勝の2点適時打を放つなど3点を奪った。

プレッシャーなし

自信を持ってバットを握った。6回裏無死満塁で右打席に入った川島ライオンズの3番石川。「今まで何度もこんな展開で決めてきた。プレッシャーはなかった」と、堂々と相手投手と相対した。前打席では深く守った中堅手に好捕されたが、大飛球を放って手ごたえを感じていた。そして、初球を強振した。

見逃せばボールのまん中高め速球を振りぬくと、今度は中堅手の頭を越えた。走者が詰まっていたため記録は単打となったが、勝利を決める値千金の一打に一塁上で何度も両手を突き上げた。

5回まで両先発投手の力投で、ともに1安打ずつの投手戦。川島ライオンズの花巻瑛人（6年）は「先に点を取られないように頑張って投げた」と、スピードを微妙に変える3種類のスローボールと速球を駆使。6回からは石川がマウンドを引き継ぎ「先発が頑張っていたので自分も」と、超小学生級の快速球で2回を3奪三振、1四球だけの無安打で抑え切った。

無失策の堅守披露

2012年に川島町の4チームを統合。練習の7～8割は守備。「森久人監督、51）と、基本に忠実なチームに育ち、今季も県大会に2回出場した。この日も無失策の堅守を披露。6回裏は無死一塁から1番花巻、2番今井奨真（6年）が連続バント安打でチャンスを広げた。主将の今井は「セーフティーも含めバント練習をしっかりやってきた」と胸を張った。森監督も「意識を高く持って練習してくれているので」と、状況に応じたプレーを褒め上げた。

基本を大切にし、個々の自主練習なども成長につながった。6回裏の先頭で左前打を放った5年生の太田涼介は「試合に向けて準備する先輩の姿を見てきたので、僕もそんな選手になれるようにもっと頑張る。この大会はもちろん、2連覇します」と力強く言い切った。

最後に疲れが……

高坂イーグルス　先発の細野琢仁（6年）が5回まで1安打無失点の好投も、最後に力尽きた。細野は「制球も安定していて好調だったが、最後はちょっと疲れた」。それでも「全力でできたので良かった」と笑顔で話し、小林蒼主将（6年）も「みんなが明るく笑顔でプレーできた。最高の1年の締めくくりができた」と、準優勝カップを誇らしそうに掲げた。

花巻と石川が被安打1の継投!!

▲被安打一の投手リレーを見せた花巻と石川

初優勝を飾った川島ライオンズ▼

準優勝の高坂イーグルス

さいたま報知は読売新聞の販売店からお届けしています

6回裏1死二、三塁からの三ゴロで三塁走者・今井が生還し3点目▶

【高坂イーグルス】打安点
(三)小林⑥3 0 0
(投)細野❻2 2 0
(二)清水⑥3 0 0
(一)沢田❻3 0 0
(捕)浦倉⑥3 0 0
(右)小島⑥3 0 0
(遊)石田⑥1 1 0
(左)下山⑥2 0 0
(中)石井康⑥1 0 0
振四犠盗失 21 1 0
6 2 1 1 0

【川島ライオンズ】打安点
(投遊)花巻⑥3 1 0
(捕)今井⑥3 2 1
(遊投)石川⑥2 0 2
(一)北野⑥1 0 0
(左)佐々木⑥3 3 0
(三)有賀⑥3 0 0
(二)荻原⑥2 2 0
(右)菊地⑤0 0 0
(右)梶田⑥0 1 0
(中)太田❺1 1 0
振四犠盗失 22 5 2
1 2 0 1 0

	回	安	三	四	責
細野	6	5	1	2	3
花巻	5	1	3	1	0
石川	2	0	3	1	0

【注】学年の白ヌキ数字は左打者

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0122係】
※広告有効期限:2月18日(土)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。その後に食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。

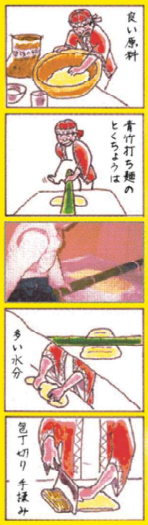
口福実感！また食べたくなるラーメン！
佐野ラーメン本舗
〒327-0022 栃木県佐野市高砂町2863
http://www.sanoramen.com/index.html

「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。

つま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。

口福実感！青竹打ち麺



お取り寄せ佐野ラーメン

青竹打ち麺はつるり印
茹で時間わずか45秒

※写真は実際イメージです