大逆転勝利 高林・前原ペア

いきなり2ゲーム失うも土壇場で踏ん張った!!

県ジュニア（個人）ソフトテニス研修大会 女子低学年の部

逆転Vを飾った高林㊧・前原組

重圧に悩まされ

令和5年度埼玉県ジュニア（個人）ソフトテニス研修大会が6月4日、くまがやドームで行われた。関東予選を兼ねた低学年（小学4年生以下）の部では、女子決勝で高林さつき（3年）・前原実千（4年）組（皆野ジュニア）が3―2で佐々木姫菜（4年）・大久保希香（3年）組（深谷スキャリオン）を下して優勝した。

予選リーグから準決勝までの5試合でわずか1ゲームしか失わなかった高林・前原組だが、決勝ではいきなり2ゲームを失い後がなくなった。ともに「力が入り過ぎてアウトになってしまった」と、第1シードとして負けられない重圧に悩まされたが、土壇場で踏ん張った。

「ていねいに（相手の）真ん中に返していこう」（前原）と2人で決め、第3ゲームをストレートで奪い返した。冷静についていくことを最優先することで「相手の動きがよく見えるようになって、思い切り打つこともできた」（高林）。本来の実力を発揮すると第4、5ゲームも連取して大逆転勝利を挙げた。

初めて挑む関東

2年前にペアを組み「2人で助け合いながら」（前原）練習を重ねてきた。初めて挑む関東大会（7月1、2日、千葉、上位2チーム）に向け「関東でも優勝を目指す」と、力強く声をそろえた。

最後自分達のミス

○…あと一歩で優勝を逃した佐々木と大久保の2人は「最後は自分たちのミス」（大久保）と肩を落とした。序盤は積極的に攻めてリードを奪っただけに、佐々木は「自分たちのプレーができたことは自信になる」と、関東大会への糧とすることを誓った。

関東大会でも優勝を狙う高林㊧・前原組

【女子】
▽低学年の部決勝
高林さつき・前原実千（皆野ジュニア）3―2佐々木姫菜・大久保希香（深谷スキャリオン）

【女子】
▽高学年の部決勝
佐藤仁胡・都竹胡夕（わかくさ）3―0磐上あさひ・長谷川早紀（深谷スキャリオン）

【男子】
▽低学年の部決勝
都竹朝陽・宇田結斗（わかくさ・芝SC）3―1郷不破善太・奏大（坂戸ジュニア・北坂戸ジュニア）

▽高学年の部決勝
網野遥斗・遠藤悠（わかくさ）3―1松村宮前陽太・陽彩（小川ジュニア・秩父ジュニア）

写真お分けしています

本紙が撮影した写真に限り、お分けしています。A4サイズ1000円、ハガキサイズ400円。お申し込み・お問い合わせは☎03・6831・3355報知新聞社販売統括部ご担当の読売新聞販売店からお届けします。またHP（さいたま報知写真館）では未掲載写真もご覧になれます。※さわやか野球教室などお分けできない写真もあります。ご了承ください。

篠宮 高校生相手に積極的な柔道披露

県女子ジュニア柔道体重別選手権（兼関東女子ジュニア予選）

▽63㌔級1回戦
井田実来（埼玉栄高）上四方固 篠宮椿子（川越城南中）

第26回埼玉県女子ジュニア柔道体重別選手権（兼関東女子ジュニア予選）が5月21日、県立武道館で行われた。高校、大学生が中心となる戦いに63㌔級には唯一の中学生となった篠宮椿子（ここ、川越城南3年）が出場。1回戦で高校生に敗れたが、今後へ向けた大きな一歩を記した。

1回戦の相手は昨年の全国中学生大会で個人8強、団体2位の井田実来（埼玉栄高1年）。強豪相手に、積極的に前に出て仕掛けたが「内股に入られたと思って、相手の下に入ってしまった」。一瞬のスキから崩され、上四方固めで抑え込まれて敗退となった。

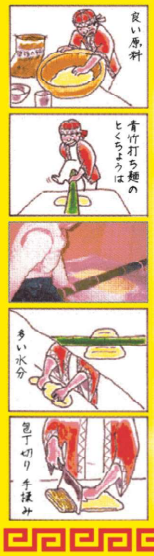
試合後の篠宮に暗さはなかった。「すぐ下がってしまうことが課題だったが、前に出ることが少しできた」。1年時の県中学総体で2位と鮮烈デビューを飾ったが、昨年の新人戦で3位など伸び悩んだ。「自分の気持ちを入れかえるために出た」という今大会でそのきっかけをつかみ、清田貴弘監督（32）からも「自分からいこうという気持ちが出ていた」と評価された。

格上相手に積極的な柔道を見せた篠宮㊧

小学生の時から新型コロナで試合や練習を制限されたが、じっくりと基本を身につけることができた。「高校生はレベルが違った」との後、準優勝した強豪を相手にした今大会の経験が、きっと「この夏は県で優勝して全国に行く」という目標につながるはずだ。

青竹打ち 佐野45秒 生ラーメン

※クール便使用
送料・手数料込み価格
4食セット（麺4玉・醤油スープ付）2,100円（税込）
お得な8食セット（麺8玉・醤油スープ付）3,500円（税込）
【申込番号 さいたま報知0618係】
※広告有効期限：8月15日（火）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。



「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。

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

※写真は調理イメージです

口福実感！まだ食べたくなるラーメン！
佐野ラーメン本舗
〒327-0022 栃木県佐野市免妙町2863
http://www.sanoramen.com/index.html