

県代表として 2連覇を達成



照井くん 斉藤くん 荒井くん

昨年10月10・11日に、山形県で開催された第3回関東・東北少年軟式野球新人戦にA.L.L.栃木のメンバーとして出場し、見事優勝を果たした本郷中の斉藤悠介くん、明治中の照井唯人くん、上三川中の荒井駿吾くんにお話を伺いました。

この大会は、関東・東北各県代表14チームと開催地である山形県、前回優勝の栃木県からそれぞれ1チームが加わり全16チームで争われました。3人は県内の各中学校から選ばれた選手たちの中からA.L.L.栃木のメンバーとして選ばれ、斉藤くんは4番でキャッチャーさらにキャプテンを務め、照井くんは7番ライト、荒井君は9番セカンドで出場しました。

今月の輝ける星

3人の所属するA.L.L.栃木は、1回戦で青森県代表2回戦で神奈川県代表、準決勝で山形県代表を破り決勝に進出、決勝戦ではもう一つの栃木代表の栃木選抜と夢の兄弟対決となりました。結果はA.L.L.栃木が3対0の快勝で大会2連覇を果たしました。

この大会を通じて3人は、「貴重な経験ができてとても良かった。」「すばらしい仲間と出会え、一緒に野球ができてとても嬉しかった。」と語っています。そして今後については、「これから、自分のチームで練習に励み、もう一度優勝の喜びを味わいたい。」「高校に行っても野球を続け、そして甲子園に出場したい。」「目を輝かせながら、熱く語ってくれました。」



優勝したALL栃木メンバー

かみのかわの郷土食・行事食 5月

端午の節供

五節供の一つ。男の子の祝日とし鯉のぼりや武者絵、五月人形等を飾って、男の子の無事成長を祈ります。

ショウブとヨモギの葉を家の軒下、神棚、仏壇に供える。強いにおいがあるので、家に入る魔物を追い払うといわれています。

また、ショウブ湯に入る習慣があり、柏餅を作り、お祝いを戴いた家に柏餅を配ります。

柏もち(7個分)の作り方

〈材料〉*上新粉 100g *熱湯 80~100cc *白玉粉 20g
*水 大さじ2 *餡 140g *柏の葉 7枚

- 〈作り方〉①上新粉に熱湯を少しずつ加え、耳たぶ程度の硬さによく練る。
②せいろに布巾を敷き、①を小さくちぎり乗せ、蒸気の上上がった蒸し器に入れ、強火で約20分蒸す。
③ 蒸しあがったら布巾ごと取出し、手で触れるようになるまですりこ木でつき、その後手でまとめ、さらになめらかになるまでよく練る。生地を円盤状にし、冷水に直接つけて中まで冷ます。
④別のボールに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら、ダマができないように手で混ぜ、そこへ③の生地を入れ餅状に伸びるまでよく練る。
⑤ 生地と餡をそれぞれ7等分して丸める。
生地を手に取り楕円にし、手前を薄く向こう側を厚くなるように広げ、餡玉を乗せて包む。合わせ目はしっかり閉じる。
⑥⑤を布巾を敷いたせいろに並べ、蒸気の上上がった蒸し器で強火で4~5分蒸す。なめらかになるまで、途中3回くらいふたを開け温度を下げる。
⑦ 完全に冷ましてから、柏の葉で包む。



▼問い合わせ先=郷土食を考える集い実行委員会(産業振興課 農村振興係) ☎(56) 9136)