



# 2018.10 **ぶちきらい** ★ 下関マリナーズ

下関市内の中学生が所属する硬式野球クラブチーム「下関マリナーズ」。今年7月に兵庫県で開かれた全国大会、ヤングリーグ選手権大会で3位入賞。12月のグランドチャンピオン大会での日本一を目指します。



▲キャプテンの野田選手

**子どもが本気 大人も本気 共に目指すは日本一**

**7月の全国大会の激闘**

3回目の出場となった今大会。全国から32チームが参加し熱戦が繰り広げられました。下関マリナーズの初戦は、15歳以下の日本代表チームにも抜てきされた投手を擁する大阪府の強豪チームと対戦。4点を先制される苦しい展開となりましたが、最終回に逆転し勝利！その後も接戦を制し、準決勝へ進出。優勝チームに惜しくも1点差で敗れたものの、3位決定戦は快勝し、12月に神奈川県で行われるグランドチャンピオン大会の切符を手に入れました。

**常に全力！**

選手たちが練習する下関北運動公園多目的広場を訪れました。選手一人一人から大きな声で「こんにちは」のあいさつで迎えられました。選手は中学3年生10人、2年生4人、1年生21人。練習は、火・水・木曜日の午後6時から午後8時まで、土・日曜日も練習や試合です。平日の練習の前半は全体での基礎練習、後半は自主トレーニングを行います。チームスローガンは「常に全力」。練習には、各選手が目標達成シートを作成して臨みます。自身も下関マリナーズのOBで甲子園に2回出場経験がある上



# ぶちま Cooking

山口県に伝わる  
郷土の味

## お嫁さんだんご汁

その昔、お嫁さんを“おごうさん”と呼び、母乳がたくさん出るように、赤ちゃんが元気に育つように願い、このだんご汁を作ったそうです。家族の愛がいっぱい詰まったレシピです。



レシピ／家根内 清美(食生活改善推進員)

### 【材料2人前】

- もち米粉(白玉粉) … 50g
- 水 …………… 50g弱
- 豚肉 …………… 75g
- ゴボウ …………… 20g
- ニンジン …………… 30g
- ダイコン …………… 150g
- タマネギ …………… 40g



- 干しシイタケ …………… 5g
- 青ネギ …………… 1/2本
- みそ …………… 大さじ1と1/2
- だし …………… 2カップ



- 1 だんごを作る。もち米粉は水を少しずつ加えて耳たぶの固さになるまでこねて、ひと口大に丸める。
- 2 鍋に湯を沸騰させ、だんごをゆで、水にさらしておく。
- 3 豚肉や野菜は食べやすい大きさに切る。干しシイタケは水で戻して石づきを取り、うす切りにする。
- 4 鍋にサラダ油を熱し、豚肉を炒める。火が通ったら、ゴボウ、ニンジン、ダイコン、タマネギ、シイタケの順に加え、照りが出るまで炒める。
- 5 4にだしを加え、野菜が煮えたら2のだんごを加える。ひと煮立ちしたら、みそを溶き入れ、ネギをちらして完成！



調理方法を動画で見ることができます。  
「下関市 インターネット放送局」で検索



▲監督の上本健太さん

本監督に話を伺いました。「嫌なことや苦手なことに向かい、自ら取り組み、強みにする。目標を達成するため具体的に今、何をすべきか、自分で考えることが大切です」。

春の全国大会での敗戦をバネに目標を定め、チームが一丸となったことで、全国大会3位につがりました。練習が特に厳しいことで有名な下関マリナーズ。夜、暗くなっていく中、自分の立てた目標達成のために黙々と自主トレーニングをする選手たち。「バント練習を全員成功するまでやる」という目標を立て、2時間半かかってやり遂げたこともあったそうです。

### 目指すはただ一つ！ 日本一

チームをまとめるキャプテンの野田選手は、「今年のチームは、当初、個人プレーに走り、チームが

ばらばらだったけど、みんなで同じところを目指すことにより、まとまっていきました。親には日本一になると約束しています」と目を輝かせます。

「7月の全国大会で3位になったときに、この結果に満足しているかと選手に聞いたところ、ほぼ全員の選手が満足していないと答えました。このチームの目指すところは日本一です」と上本監督は話します。

厳しい練習に取り組み、全国制覇を目指す下関マリナーズ。若き野球選手たちの本気の挑戦に注目です。頑張れ、下関マリナーズ!!

