



力を合わせて楽しもう！ソフトボールをもう一度オリンピックに！

毛呂山ウイングスレディース



毛呂山ウイングスレディースは、町内唯一の小学生女子ソフトボールチームです。全国大会出場の経験もあり、今年で創立25周年を迎え、実業団のルネサスエレクトロニクス高崎でプレーしている森さやか選手をはじめ、総勢128人の卒団生が各所で活躍しています。

練習はソフトボールを好きになるような指導をするようにしています。低学年・高学年それぞれの体力差に合わせて、「捕って」「投げて」「走って」の反復練習を基本にしています。ピッチャーの投法（ウインドミル）も2・3年生から始めると高学年になるころには、かなりのスピードボールを投げられるようになります。また、オープン戦を多く行い、様々な試合展開へ対応できるよう経験を積んでいます。また、今年から城西大学ソフトボール部の学生さんにも指導をいただき、ソフトボールを通じて交流をしています。指



導者のなかにも女子学生がいて、大人以外の人も関わります。大きな声でのあいさつ、機敏な行動などソフトボール以外にも色いろなことが身につきます。年間行事のなかには、ディズニールンドへの団旅行、クリスマス会でのケーキ作り、親子大会でパン食い競争をするなど、指導者・親子全員で楽しんで活動しています。中等部に毛呂山S・Cという中学生のクラブチームがあり、小学校以降も、ソフトボールを続けられます。長く楽しめるソフトボールを始めませんか！体験入団歓迎です！



練習日 土・日・祝日の原則午前8時～正午
場所 岩井グラウンド
会費 月額1000円・後援会費500円/月、入会金2000円
問合せ ☎295-1638石井

毛呂山歴史散歩

文化財シリーズ 232

食卓に醤油を!

～毛呂醸造指導所とショウユシボリ～

毛呂山の職人①

醤油は古くから日本人の食生活に浸透し、日本独自の調味料として発達してきましたが、農村においては高価で手にいれにくいものでした。しかし、今から百年ほど前の大正時代、庶民にも醤油が普及するように農家での自家製醤油を醸造、指導する人が現れ始めました。

大正12年ごろに毛呂本郷の吉野川周作、毛利三郎によって毛呂醸造指導所が設立されました。吉野川周作は、23歳で自家用味噌、醤油の改良普及を思い立ち、野田醤油会社で7年ほど醸造技術を学びました。技師となった周作は、30歳ごろ、毛呂醸造指導所を開いたのです。毛呂醸造指導所では、もっぱら農村に自家用醤油を普及するため「吉野川式自家用醤油」という、独自の醤油製造法を多くの職人に伝え、たくさんさんの醤油作り・搾り職人を育てました。戦前は周作自ら埼玉県農務課の講師として、十数年間県内で指導にあたりました。さらに岐阜県、富山県、新潟県でも講師を務めるなど、醤油を庶民の食卓に届けた功労者だったのです。毛呂山に醤油搾りの職人が多数いたのは、毛呂醸造指導所が技術者を輩出したためです。「ショウユシボリ」と呼ばれる職人たちは、醤油作りの道具を積んだリヤカーを引いて、春に農家を回ってモロミを仕込み、冬場に再び農家を訪れ、熟成したモロミを搾って醤油を作りました。遠く秩父まで回った職人もいました。

大正末期から活躍し始め、戦後から昭和30年前後に最盛期を迎えましたが、昭和40年ごろには市販の醤油に押され、職人の技術も見ることができなくなりました。しかし、吉野川周作が残した醤油作りの技術は、郷土を代表する職人技のひとつといえます。

歴史民俗資料館では、毛呂山醤油作りサークルによる技術の再現が行われています。12月に醤油搾りを行います。間、熟成していくモロミのようすを見学することができます。



自家用醤油搾り機