

## 幼稚園のころからの夢

「3歳上の兄と一緒に野球で遊んでいて、幼稚園のころからプロ野球選手になることが夢でした」と語ってくれたのは、先のドラフト会議でプロ野球チーム 楽天イーグルスから4位指名された下妻さん。

本格的に野球を始めたのは、小学3年生でスポーツ少年団に入ってから。週5日、6日の厳しい練習があっても、練習に行くのが楽しくて仕方なかったとのこと。

「人よりも速いボールを投げて、遠くにボールを飛ばすことが何より楽しかった」と笑顔で振り返ります。

小学6年生までは投手をしていましたが、中学入学後間もなく、捕手の先輩のけがにより代役をすることになった。投手への未練もあったものの、中学1年の冬に硬式野球チームの酒田ハーバーベースボールクラブへの加入をきっかけに捕手というポジションに魅力を感じていきました。

1年生から正捕手として活躍した高校時代。「印象に残っているのは、昨年の夏の甲子園予選である県大会



Shimotsuma  
Takahiro

下妻 貴寛 さん  
(仲町)

【プロフィール】松山小、松山中を卒業し、現在酒田南高校3年生。昨年は夏の甲子園に出場し、選手宣誓の大役も務めた。プロ野球チーム 東北楽天ゴールデンイーグルスと契約を結ぶ。

の決勝大会。プレッシャーもあり精神的にこたえた試合でした。後輩たちには具体的目標を持って練習してほしいですね」と期待を寄せます。



## チームの柱に

将来のことを尋ねると「自分と二回りほど年が違う人との関わり方や、プロの世界への不安はあります。しかし、監督やコーチがプロになった先輩の話をしてくれるので不安も和らいできています」と、不安を口にしながらも、「これからは皆に注目される立場なので楽しみながら野球をやり、チームの柱になれるよう練習に励みたいです。今はプロの世界に耐えられる体づくりをしています」と真剣なまなざしで語ってくれました。

新たな世界に飛び込む  
2人の若者の風を感じてください

## さかたの風



こうした環境の中、野球を楽しむこともできて、さらに野球が好きになったそうです。

## 夢はメジャーリーグ

「夢はマイナーリーグから昇格し、メジャーリーグで活躍すること」

土田さんは米大リーグ インディアンスとマイナー契約し、今春渡米します。

近所の多くの小学生が野球をしていたこともあり、小学3年生からスポーツ少年団に入ったことが野球を始めたきっかけです。

高校に入ってから1年生からレギュラーになりました。「先輩方から気を遣ってもらっていたことを今でも感謝しています。本当に恵まれていました」



Tsuchida  
Takuya

土田 拓弥 さん  
(生石)

【プロフィール】東平田小、平田中を卒業し、現在、羽黒高校3年生。米大リーグのプロ野球チーム インディアンスとマイナー契約を結ぶ。

「野球部の後輩には甲子園出場を託したい。諦めなければ夢は叶うはず」と後輩にエールも。

## 人一倍努力して

土田さんは今まで苦労はあまり感じたことが無いと言いますが、横田監督からの指導で、高校1年生からスイッチ（左右で打てる）打者として人一倍練習に励みました。3年生でキャプテンを務めたことで、監督と意思疎通を図るための努力もしたそうです。それでも野球を辞めたいと思ったことは一度もないと言います。

アメリカで野球をしていた監督から能力を認めてもらったことは自信にもつながっています。

「アメリカに行く決心をしたのも監督から勧められたからです」の言葉からは、3年間お世話になった監督の存在の大きさが伝わってきます。

「言葉や環境が全く違うところに行くという不安もあるが、それ以上に挑戦したいという気持ちでいっぱい。持ち前の俊足を生かしていきたい」と笑顔で語ってくれました。

今月は  
酒田米菓株式会社



本社・最上川工場



酒田米菓株式会社  
工場長  
**今井 修**さん  
現場リーダー  
**佐々木幸子**さん

◆市内企業で活躍する技術者が、自社の優れた技術力や製品を紹介します。

### 誕生から半世紀 オランダせんべいの秘密

当社の看板商品「オランダせんべい」は、昭和37年の発売以来、半世紀に渡って皆さまからご愛顧いただいているロングセラー商品です。

名前の由来は、庄内弁の「おらだ（自分たち）」から来ています。創業者の「自分たちが作った米で、自分たちでせんべいを作る」という郷土への思いが込められています。和風の堅焼き・しょうゆ味が主流だった当時、サラダ油を使用した薄焼きせんべいは斬新で、ヨーロッパ的な雰囲気を出していました。

原料は庄内産100%のうるち米、サラダ油、塩だけ。シンプルだからこそ、ごまかしは利きません。

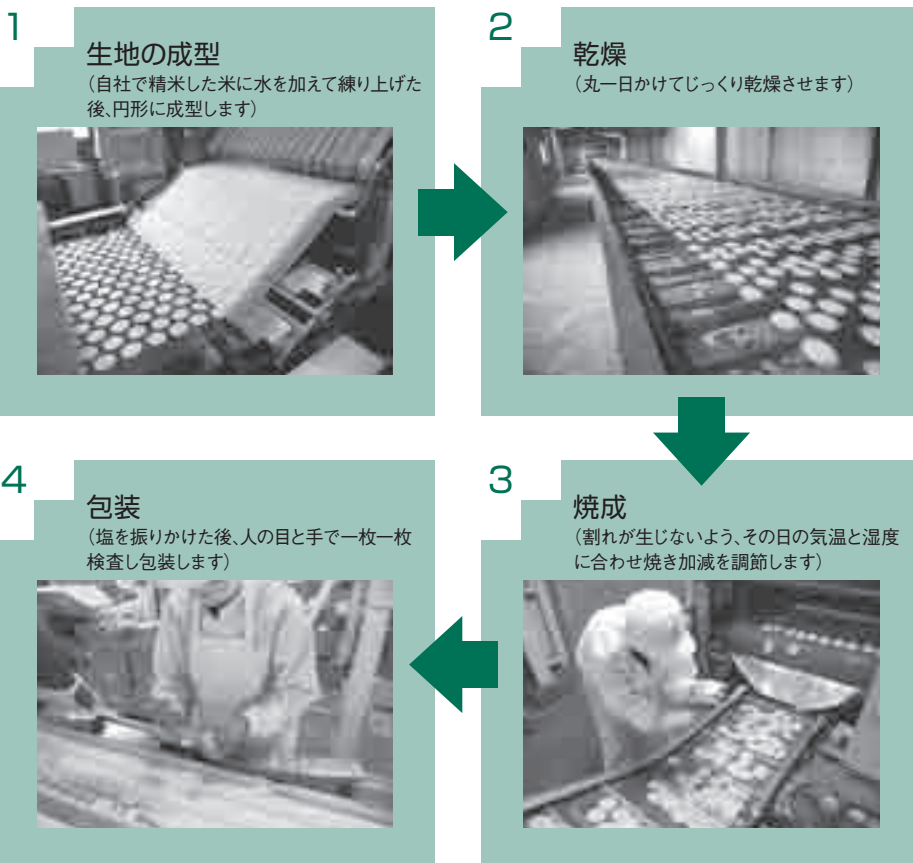
工場が最上川に沿って細長い形をしているのは、全長約150mの製造ラインにより、練った生地の水分が均等になるようじっくり乾燥させるためです。焼き上げた後に塩を振りかける工程では、機械ではバラつきが生じるため、職人が勘と経験を生かし手作業で行っています。

現在、関連会社の「コメル」を通じて、米粉を使用した洋菓子事業も展開しています。これからも原料と製法へのこだわりを貫き、安全安心な米菓を全国にお届けします。

### 「オランダせんべい」の製造工程



鏡せんべいとオランダせんべい



### 【企業の概要】

沿革：昭和26年創業、昭和41年会社設立、昭和43年本社最上川工場竣工、平成5年鳥海山麓工場竣工  
商号：酒田米菓株式会社  
資本金：6,000万円  
住所：酒田市両羽町2-24  
代表者：代表取締役社長 佐藤 洋  
従業員数：72人  
事業内容：米菓(せんべい)の製造販売