

葛飾野高校卒 中日ドラゴンズドラフト1位指名

アドウ ブライト 健太選手

「プロ野球ドラフト会議での中日ドラゴンズからの1位指名、おめでとうございます。当時の気持ちを教えてください。」

「当日はビックリしたのと昔からの夢だったのでうれしいという気持ちでした。今はそれ以上に自分の実力では通用しないと思っていますので、一層気を引き締めて野球に取り組む必要があると思っています。」

「野球を現在まで続けられた理由は何ですか。」

「純粋に野球が好きという気持ちです。あとは勝負事が好きで、場面場面の勝負があるから飽きずにやっていたらよかったと思います。」

「高校3年間の葛飾区での思い出や印象を教えてください。」

「野球以外で好きなことは何ですか。よく食べるものもあれば教えてください。」

「プロ野球選手をめざす子どもたちにメッセージをお願いします。」

「最後に区民の方にもメッセージをお願いします。」



プロフィール 1999年5月7日、足立区生まれ。小学6年生のときに野球を始める。都立葛飾野高等学校卒業後、上武大学に進学。大学4年生の春のリーグ戦でレギュラーに定着すると、打率.380、3本塁打、12打点の活躍でMVP(最高殊勲選手賞)を獲得。2021年プロ野球ドラフト会議で中日ドラゴンズから1位指名された。184cm84kgの体格を生かした強打と、50m5.8秒の俊足が持ち味の選手。



▶打席に立つブライト選手

区内在住「伝説の家政婦」

タサン 志麻さん

「家政婦を始めたきっかけを教えてください。」

「15年ほどフレンチの世界で料理人をしていました。留学で経験したフランスの食事文化のすばらしさが忘れられませんでした。現地で勉強しなかったのですがお金もなくて。でも、日本にいるフランス人の家庭で家政婦として働くことも、フランスの文化に触れられるのではないかと考えたのがきっかけです。」

「留学でどんなことを学んだのですか。」



▶タサン家の食卓の様子

「家政婦をするに当たり心が掛けていること、うれしかったことは何ですか。」

「作り置きをするときは必ずフランス料理も作ります。食べたことがないようなものを、みんなで作ってあげようと思って。そうして、子どももおじいちゃん、おばあちゃんも「楽しいね。おいしいね」と言っているのを見たとき、家政婦になったよかったです。」

「葛飾区の名産品、小松菜を使ったおすすめメニューはありますか。」

「小松菜はお浸しのイメージがあります。でも、お酢とハーブにつけて洋風のピクルスはどうでしょう。料理を気楽に考えるのって大切だと思うんです。作り慣れた料理に少し工夫をするだけで雰囲気が出す！」



「タサン家の食卓の様子」

「家政婦をするに当たり心が掛けていること、うれしかったことは何ですか。」

「作り置きをするときは必ずフランス料理も作ります。食べたことがないようなものを、みんなで作ってあげようと思って。そうして、子どももおじいちゃん、おばあちゃんも「楽しいね。おいしいね」と言っているのを見たとき、家政婦になったよかったです。」

「葛飾区の名産品、小松菜を使ったおすすめメニューはありますか。」

「小松菜はお浸しのイメージがあります。でも、お酢とハーブにつけて洋風のピクルスはどうでしょう。料理を気楽に考えるのって大切だと思うんです。作り慣れた料理に少し工夫をするだけで雰囲気が出す！」



プロフィール 山口県出身、葛飾区在住。三つ星レストランでの修行後、老舗フランス料理店などで料理人を務める。2015年にフランスの家政婦の仕事をはじめ、依頼先の冷蔵庫にある食材で1週間分の作り置きを仕上げなどの仕事ぶりが評判を呼び「予約がとれない伝説の家政婦」としてメディアから注目される。

「最後に区民の方にメッセージをお願いします。」

「最後に区民の方にメッセージをお願いします。」