

今月のうますぎ★ブランド

道の駅「アグリの郷栗東」 (ジェラート工房)



ドクターイエローが見られる「日本でただ一つの新幹線ビューの道の駅」として人気の「道の駅アグリの郷栗東」。ここには豆腐工房やパン工房など、ここでしか手に入らない名物を作っている工房があります。

その中でもこの夏にぜひ味わいたいのはジェラート工房で作っているオリジナルジェラートで

す。ジェラートは一般的なアイスクリームより冷たく、なめらかでコクのある味わいが特徴です。また、比較的低カロリーで栄養価の高い健康食品として知られています。

アグリの郷栗東では、本場イタリアのジェラートマシンを使用しており、定番のミルクから、栗東の採れたて野菜を使ったものなど期間限定品も多くあります。

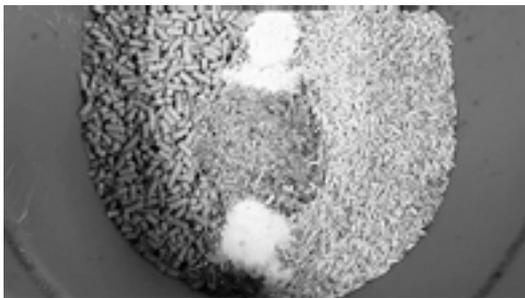
オススメは栗東産いちじくを使用した「いちじくジェラート」。いちじくのさらりとした甘みが冷たいジェラートによく合います。この暑い夏はアグリの郷栗東で涼んでみてください。(一部のジェラートは JR 手原駅 2 階、栗東観光案内所でも販売しています)

道の駅アグリの郷栗東 (出庭961-1)

☎0120-10-7621

馬のまち栗東コラム

馬は何を食べているの？



▲飼葉の例 (えん麦、大豆、亜麻仁、穀類と糖蜜などを配合したペレット、塩およびカルシウムが混合されている)。1回の飼葉で6～8Mcal (メガカロリー※) を摂取する。

馬の食べ物と言えば、真っ先にニンジンを思い浮かべる人は多いのではないのでしょうか。もちろん正解ですが、ニンジンだけではありません。草やニンジン以外の野菜、果物はほとんど食べることができます。

また、馬の食べ物というイメージが湧かない角砂糖もおもしろいように食べます。しかし、これらの

食べ物馬が満足するまで与えることが健康に良いわけではありません。

野生の馬であれば、新鮮な草を食べるだけで十分に生きていくことができます。しかし、普段から激しい運動を行う馬では草だけではカロリーや栄養価が足りません (競走馬が必要なカロリーは 20～32Mcal/日)。

そこで、一般的に飼葉と呼ばれる食べ物で不足しているカロリーや栄養価を補います。飼葉はとうもろこし、えん麦などの穀類や大豆などのマメ類を中心とし、糖蜜、ミネラルやビタミンなどを混合して作ります。飼葉を作る担当者は、エネルギーや栄養素のバランスを考え、馬が健康で過ごせることを願い、試行錯誤しながら作っているのです。

※1Mcal(メガカロリー)=1000Kcal(キロカロリー)

圃元気創造政策課 馬事業企画室

☎551-1808 ☎553-1280

(協力：JRA栗東トレーニング・センター)