

うまさぎる 栗東

RITTO
SHIGA, JAPAN

上手い！たぐみな技術
美味しい！みごとな料理
旨い！！くらしの知恵
馬！！栗東といえば

など、まちの「うまさぎ！」を紹介します。

今月のうまさぎ★ブランド

栗東あられ本舗（銘菓こんぜ）



栗東市大橋に半世紀以上続く「栗東あられ本舗」があります。日本一と称されるもち米「滋賀羽二重餅」を主原料とし、昔ながらの製法で全品炭火手焼きのあられを製造しています。商品の中でも代表とされる「銘菓こんぜ」は第二十回全国菓子大博覧会で大臣賞を受賞し、滋賀県観光土産品としても推薦されています。のり・えび・昆布味の「汐の華」や「味醂焼」など、いろいろな味の詰め合

わせになっており、お土産にも人気です。

この「銘菓こんぜ」の由来は、栗東の地名からきており、金勝、田上山系はその昔、「青丹よし奈良の都…」と詠われました。青丹という染料や金属を産出した所で、渡来系工人たちが鉱脈の流れ出るせせらぎをさして、金瀬（こんぜ）と呼ぶようになったと伝えられています（「金勝」の地名のいわれには諸説あり）。

また、昭和50年、天皇、皇后両陛下をお迎えして開催された第26回全国植樹祭に天皇陛下は「こんぜ山 森の広場になれかしと 祈りは深し ひのき植えつつ」と歌を詠まれました。「銘菓こんぜ」はこういった「金勝」の古い言い伝えと、栄誉にちなんで名づけられた栗東になじみの深い銘菓です。

〒栗東あられ本舗（大橋4-4-21）

☎552-0909

※栗東あられは、栗東市観光物産協会（JR手原駅2階）でも販売しています。

栗東高等学校美術科

22期生卒業制作展を開催



◀作品の制作風景

滋賀県立栗東高等学校美術科は、県内唯一の専門学科美術科として平成7年に開設され、今年で24年目にあたります。将来の芸術文化を担い、造形芸術をととして社会に貢献できる人材の育成を目指しています。

美術科棟などの専門施設、各学年週8～10時間にもおよぶ美術の授業、総勢15人のスタッフ、美術科ならではの取組みや行事など、充実した施

■住所…小野618 ☎553-3350 FAX554-1537

■ホームページ…<http://www.ritto-h.shiga-ec.ed.jp/>

設と環境の中で、美術科の生徒たちはさまざまな体験を重ね、かなりの時間と深みをもって専門的に美術を学習していきます。

美術科生徒たちの集大成とも言えるのが、3年生が取り組む「卒業制作展」です。会場での展示効果も考え、個々が大きな作品に取り組んでいます。それは大変な労力であり、生徒たちはさまざまな困難に直面します。困難を一つひとつ乗り越え、作品発表までたどり着くことになります。

作品は、若さによる未熟な部分がありますが、純粋で情熱あふれる感性が感じられ、どれも非常に魅力的です。ぜひ、皆さんご覧ください。

「栗東高校美術科22期生卒業制作展」

・会場…さくら小ホール

・日時…12月5日(水)～9日(日)

9:30～17:00（最終日は15:00まで）

