

# うまさぎる 栗 東

RITTO  
SHIGA, JAPAN

上手い！たぐみな技術  
美味い！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「うまさぎる！」を紹介します。

## 今月のうまさぎる★ブランド

### ザルツブルグ洋菓子店 (へそくりパイ・へそくりmanju)



▲へそくりパイの形は栗のイ  
ガを表現しています



▲へそくりmanjuは甘さを  
抑えた新しい舌触りの饅頭

草津市で創業してから今年で35年、栗東に移転してからは13年の歴史があります。創業当時の人気商品はパインが乗ったスフレチーズケーキと大きなりんごが入ったアップルパイです。

平成23年からは栗東の栗をイメージしたオリジナル商品、「へそくりパイ」と「へそくりmanju」の販売が始まり、栗東らしいスイーツと

して人気です。これらは、栗東市商工会が取り組んでいる「栗東きょうどう夢の森プロジェクト」の中で「手土産に持って行けるお菓子」として開発が始まり、綾羽高校製菓コースとタイアップして行われたアイデアレシピコンテストを参考に商品化されました。

「へそくりパイ」はパリッとしたパイ生地の中に刻んだ栗を練りこんだ濃厚な栗あんが入っており、栗の風味と食感を楽しめます。「へそくりmanju」は表面を焦がした栗色の生地の中に栗が入っており、さらに下のスポンジ生地にも栗を混ぜ込んだ栗づくしの洋風まんじゅうです。栗東らしさを味わえるスイーツをぜひ味わってみてください。（「へそくりパイ」と「へそくりmanju」はJR手原駅2階、栗東観光案内所でも販売しています）

岡ザルツブルグ洋菓子店（小柿5丁目17-15）

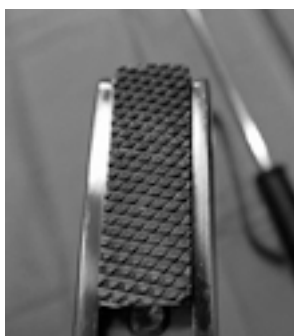
☎553-6607

## 馬のまち栗東コラム

### 馬も歯を磨く！？



▲馬の歯に使う手動のヤスリ。  
丸囲み部分に金属製のヤスリ（右）がついている



皆さんは虫歯にならないように普段から歯磨きをしていると思います。

実は、馬も歯を磨きます。ただし、人とは少し異なりますので、今回は馬の歯磨きについてお話しします。

馬は食べ物を歯ですり潰して小さくしますが、このときに歯も徐々にすり減ります。歯の端っこより中心で食べ物をすり潰すことが多くなり、歯の中心がよりすり減ってしまうため端っこが尖ります。尖った部分は頬や舌にささって傷をつくるため口内炎になってしまいます。そこで、口内炎を予防するために尖った歯を削ります。これが馬の歯磨きです。

「歯を削る」と聞くと、虫歯の治療のように痛そうに思われるかもしれませんが、馬の歯の正常な部分を削るため、痛みはありません。歯はとても硬いので金属性のヤスリを使って削ります。

馬の歯を削るには、主に電動のヤスリを使いますが、手動のヤスリを使うこともあります。

岡元気創造政策課 馬事業企画室

☎551-1808 FAX553-1280

（協力：JRA栗東トレーニング・センター）