

うますぎる栗東

RITTO
SHIGA, JAPAN

上手い！ たくみな技術
美味しい！ みごとな料理
旨い！！ ぐらしの知恵
馬！！ 栗東といえば
など、まちの「うますぎ！」を紹介しします。

今月のうますぎ★ブランド

「薬師講ゴボウ」のレシピを紹介

本年1月、本市農業委員会主催の女性農業者交流会が開催されました。自慢の家庭料理を持ち寄り、互いの絆を深めるとともに、女性の社会参画の重要性を確認し合いました。

料理の一つに、林地域で食べられている「薬師講ゴボウ」がありました。柔らかいゴボウに甘辛の味が良くしみる一品です。

今回は、そのレシピを紹介しします。皆さんも栗東産野菜を使った料理を家族で作ってみませんか？



＜材 料＞

| | |
|---------|--------------|
| ・土ゴボウ | 500g |
| ・いりごま | 30g |
| ・煮溶し調味液 | 濃口しょうゆ 110ml |
| | 白砂糖 100g |
| | 三温糖 80g |
| | ザラメ 80g |
| | 酒 110ml |
| | みりん 50ml |



＜作り方＞

- ①ゴボウは洗って皮をこそげて、割りばしの長さ（約20cm）に切る。幅3cm以上の太いものは縦半分に切り、水に浸けてあくを抜く。
- ②鍋に水を入れ、水からゴボウを入れて茹でる。ゴボウに爪のあとがつくくらい柔らかく茹でる。
- ③茹でている間に調味料を鍋に入れ、煮溶し調味液を作る。
- ④茹でたゴボウは、ザルにあげ調味液に約30分漬け込み、味をしみ込ませる。
- ⑤最後にごまをまがして盛り付け、残りのごまを振りかける。

圃農林課 ☎ 551-0124 FAX 551-0148

うますぎる栗東大使★コラム

広報大使の活躍が栗東のPRへ

うますぎる栗東大使!

RITTO
4MBASSADOR

栗東市出身、またはゆかりのある著名人に全国的に栗東のまちをPRしていただいている「うますぎる栗東大使」。本紙でも随時紹介しており、令和元年度は、澤田真一さん（芸術家）、田代佳奈美さん（バレーボール選手）、小林豊さん（タレント・歌手）に新たに就任いただきました。この一年、皆さんには本市の事業やイベントで活躍いただいています。

昨年10月に開催された、「第63回滋賀県人権教育研究大会（栗東大会）」では、大使の木村敬

一さん（競泳選手）、近藤寛子さん（マラソン選手）、澤田真一さん、森田まさのりさん（漫画家）から、動画による人権啓発メッセージをいただき、来場者の人権意識をより高める機会になりました。

11月の「くりちゃんファミリーマラソン2019」では、近藤寛子さんをゲストランナーに迎えました。今年1月の「成人式」では、関西騎手クラブを代表して武豊騎手から、新成人の門出を祝う動画メッセージをいただきました。

その他にも、大使の皆さんの日々の活動や活躍により、栗東をPRしていただいています。

今後も、うますぎる栗東大使のさらなる活躍が楽しみです。市民の皆さんも応援をよろしく願います。

圃秘書広報課 広報・広聴係

☎ 551-0641 FAX 553-1280