

# うまさぎる 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「うまさぎ!」を紹介します。

## 今月のうまさぎ★ブランド

### お祝いの日には、お寿司を食べよう

五月は、田植え前に五穀豊穡や子どもの成長を願う祭りが市内の各所で行われます。

このようなお祝いの日には、華やかなお寿司をみんなで食べ、お祝いをしています。今回は、ちらし寿司を紹介します。

【ちらし寿司】栗東では昔から「バラ寿司」ともいい、人を招くときにはよく作られてきました。お祝い事には、かまぼこの赤、錦糸卵の黄色、インゲン豆の緑、干しシイタケの黒、かんぴょうの白など、色とりどりのお寿司にして出されていました。おひつで重ね押しにして切り分けてケーキのように提供する「はこ寿司」も同じ作り方です。みなさんもオリジナルお寿司でお祝いしませんか？

### おいしい寿司飯のポイント

- ①米は洗って 30 分くらいザルに上げる。
- ②ご飯を炊くときは、酒と昆布を入れる。
- ③合わせ酢は、酢、砂糖、塩少々にちりめんじゃこを入れて煮立てる。
- ④炊きあがって 15 分ほど蒸らしたご飯をあけて、熱い合わせ酢を回しかけ、うちわなどで冷ましてながら、しゃもじで切り混ぜて広げる。



アグリノ郷栗東 割木の巻寿司



デコ巻き寿司

圃農林課 ☎ 551-0124 FAX 551-0148

## 馬のまち★栗東コラム

### 栗東ステークスが行われます

栗東トレーニング・センター（以下、栗東トレセン）は、昨年11月に開設50周年を迎えられました。今年は開設51年目を迎えて、栗東トレセンでは、人馬共にトレーニングに励んでおられます。

さて、例年5月に京都競馬場で、本市の名を冠したレース「栗東ステークス」が行われているのをご存知でしょうか。本年は、5月17日(日)の京都競馬のメインレースとして行われます。栗東ステークスは、1966年に「栗東特別」として初めて京都競馬場で開催され、1984年からは毎年行われるレースとなりました。さらに1986年からは「栗東ステークス」として出走馬のクラスとしては、一番レベルの高いオープン競走として実施されています。2019年からは、オープン競走の中でも、GⅠ・GⅡ・GⅢに次ぐ、リステッド（L）競走として格付けされました。例年、本市から栗



2019年栗東ステークス  
ゴール前写真  
(勝ち馬・ノボバカラ号)  
(栗東・森秀行厩舎)

東市長賞を寄贈し、本市の物産展など「馬のまち・栗東」のPRを行っています。

中央競馬には、比良山特別、安土城ステークス（いずれも2020年度3回京都競馬番組より）など滋賀県ゆかりのレース名もありますので、その角度から競馬を楽しんでいただくのも一興かもしれません。



2019年栗東ステークス表彰式

圃企業立地推進課 JRA 連携係  
(協力: JRA 栗東トレーニング・センター)  
☎ 551-0239 FAX 554-1123