

うますぎる 栗 東

RITTO
SHIGA, JAPAN

美味しい! みごとな料理
上手い! たくみな技術
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
ます。

秋の味覚 サツマイモ



サツマイモは多くの栄養素を含む秋の定番野菜で、本市では10月頃から収穫されます。焼き芋、蒸しイモ、天ぷらはもちろん、豚汁やサツマイモご飯、スイートポテトなど幅広い料理に使用できます。

正月の伝統料理「栗きんとん」を作って、来年のおせち料理を飾ってみませんか。

道の駅アグリの郷栗東では、11月6日(出)、7日(日)に21周年記念の売り出しを開催します。サツマイモや秋に収穫を迎える栗東産農産物の直売のほか、工房で手作りされた豆腐やパンなども販売されます。

栗きんとんの材料(4人分)

サツマイモ……500g
クチナシ実……1個
栗の甘露煮……15個
調味料……砂糖 1/2カップ、みりん 1/3カップ、栗の甘露煮シロップ大さじ4、塩)

<作り方>

- ①サツマイモは2cmに切り、皮をむいて水にさらす。
- ②①のサツマイモとたっぷりの水、砕いて茶袋に入れたクチナシを火にかけ柔らかくなるまでゆでる。
- ③②のサツマイモを熱いうちに裏ごしし、鍋に入れ、調味料を加え火にかけ、木べらでこすってなべ底が見えるくらいのかたさまで練り上げる。
- ④栗を2つに切って③に加えて混ぜ、火を止める。
- ⑤バットなどに広げて手早く冷ます。

圃農林課 農政係

☎ 551-0124 FAX 551-0148

栗東高等学校美術科

「困難な状況を乗り越える」 発表へ向けて制作中



栗東高校美術科は、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27年目にあたります。将来の芸術文化を担い、造形芸術をとお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9～10時間にもおよぶ美術の授業、総勢12人の教員スタッフ、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、多くの時間と深みをもって美術を学習していきます。その美術科生徒たちの集大成とも言えるのが、美術科3年生が取り組む「卒業制作展」です。

卒業制作では、個々がそれぞれ大きな作品に取り組んでいます。その制作過程は大変で、生徒たちはさまざまな困難を一つひとつ乗り越え、作品発表まで辿り着きます。特に今年度は昨年からのコロナ禍の中、より困難な状況下での作品制作を強いられることとなりました。生徒たちの作品は、若さによる未熟な部分があります。しかし、瑞々しい感性と熱意が感じられ、どの作品も非常に魅力的です。ぜひ多くの皆さんにご観覧いただきますようお願いいたします。現在、発表へ向けて制作中です!



栗東高校 美術科 25期生 卒業制作展

会場 栗東芸術文化会館さくら 小ホール(2階)

会期 11月24日(水)～11月28日(日)

時間 9:30～17:00(最終日は15:00まで)

圃栗東高校 美術科(小野618)

☎ 553-3350 FAX 554-1537

「ありがとう」「どういたしまして」心がとても いいきもち

～令和2年度人権啓発作品 標語の部 佳作作品～