

美味しい!みごとな料理 上手い!たくみな技術 旨い!くらしの知恵 栗東といえば馬!
まちの「うまい!」を紹介します

大宝神社 朔日朝市（ついたちあさいち）



栗東市^{へそ}に所在する大宝神社^{だいほうじんじや}。大宝元年^{たいほうがんねん}（701）に鎮座したと伝わる古社では毎月朔日^{つきたち}（1日）、月次祭^{つきなみさい}が行われています。この月次祭にあわせて境内では“朔日朝市”が開かれ賑わっています。

氏子の有志の発案で始まった朔日朝市。宮司の荒井之也^{あらいゆきや}さんの、朝市が月次祭の一風景として定着してほしいという思いが実りちょうど3年前の12月、

たった1軒から始まった朝市は口コミで少しずつ出店数が増え、現在では毎月5～6軒程度が常に軒を並べています。

10月1日は炊き立てごはんを販売する店、カレーを販売する店をはしごし、カレーライスにして味わう参拝者の姿も見られました。「朝市が、店と店、人と人をつなぐかけはしになり、そこに住む人たちに地域の良さを知ってもらえる機会になってくれれば…」と、荒井宮司は話します。

＊朔日朝市は毎月朔日（1日）

8:00～11:00（それぞれの店舗で売り切れ次第終了）
大宝神社境内で開催。

月次祭は9:00～。

＊次回の朝市は2月1日開催。

1月1日は元旦祭のため終日店舗が出店

大宝神社

園蔵7丁目5-5 TEL552-2093



大宝神社
Instagram
アカウント

園商工観光労政課 観光係

TEL551-0236 FAX551-0148

栗東産米で作ったお餅で新年を

栗東産米を原料にした餅が市内直売所で販売されています。

本市で栽培されているもち米のほとんどが「滋賀羽二重糯（しがはぶたえもち）」です。このもち米は、柔らかさ、粘り、なめらかな舌触りが特徴で、米本来の旨味と光沢のある仕上がり、濃厚な風味が魅力で、餅にはこのもち米が使用されています。

直売所で販売されている餅は色々な種類があります。

市内の生産者が栽培した米を自ら加工していて、丸型、角型といった形はもちろんのこと、もち米のつぶし方や、ゴマや柚子を練り込んだものなどさまざまな餅が販売されています。

餅の購入量は、正月に合わせて冬、特に12月が年間購入量の約半分近くを占める傾向があり、それに併せて直売所にも色々な餅が並びます。

栗東産米を使用した餅で新年を迎えるのはいかがでしょうか。



園農林課 農政係

TEL551-0124 FAX551-0148