

Oh!Me

オー!ミー

インターネットと連動した
【滋賀生活情報紙】



この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド www.gaido.jp

vol.22・5月13日号 毎週木曜発行

4面にプレゼント情報!

●Oh!Me編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町289 TEL0748-34-8870

●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603

●発行/毎日新聞大阪本社販売促進部:大阪市北区梅田3-4-5

発行部数:100,000部

素敵な人!

馬と心を通わせて夢がふくらむ

栗東高校馬術部

甲斐 信治さん・中田 貴士さん

今回の素敵な人は、栗東高校馬術部の甲斐真治キャプテンと中田貴士さん(共に2年生)。良きライバルであり良き友でもある二人にお話を聞きました。



甲斐信治さん
馬術部の部員をまとめる人気者。中学生の時にスポーツ少年団で乗馬を始める。今までで一番大きな失敗は試合で落馬した事。



中田貴士さん
スポーツ少年団では野球をしていたが、小柄な体格を活かそうと騎手の世界へ転向。最初は高所恐怖症のため、練習がイヤでたまらなかったか!?



目頃の馬との接し方が勝負を分ける

去る3月13日(土)に水口乗馬クラブで、馬術大会「第13回びわこ国体記念・栗東ホースショー」が開催されました。二人は「馬場馬術競技」ジュニア部門にエントリーし中田さんが2位、甲斐さんが3位という好成績を残しました。この種

目は人馬一体となっていかにきれいに足を運び、歩き、走り、止まるかを競うもの。日頃の馬との接し方や愛情の注ぎ具合に左右されるともデリケートな競技です。二人がこの日に騎乗したのは、昨春秋に競走馬を引退した「ホッコーアンバー」という馬。競走馬を引退した馬が、馬術競技の世界で第二の人生を歩むことはよくあることだそうです。

れ合ったりする部員たちを見てみると、本当に馬と心が通い合っているように感じました。

夢は強い競走馬を育てること

二人は将来の夢も同じ。JRAに入って調教師になり、強い競走馬を育てることだそうです。「馬を大切にする。そんな調教師になりたい」(甲斐さん)「誰からも慕われるような調教師になりたい」(中田さん)

いつの日か二人が調教した馬がダービーを制する日がやってくるかもしれません。(取材・本城)



県内で馬術部がある高校は栗東高校を含めて5校だけ(膳所高校・綾羽高校・水口高校・長浜農業高校)。栗東高校馬術部の練習場はJRA栗東トレーニングセンター内にあり練習の後には体を洗ってやるなど馬の世話をします。叱ったり、じゃ



素敵な人の投稿はこちらから gaido.jp/O140

滋賀生活情報紙【Oh!Me】はお近くの毎日新聞販売店からお届けしています。



大阪ガスCooking School 滋賀

077(566)0949 まで
〒525-0037 草津市西大路町5-34 (JR草津駅西側エントピアホテル隣) お気軽にどうぞ!

トライアルレッスン (お得なお試し講習会)

トライアルスイーツ「フルーツパイ」

パイ生地の上にアーモンドクリームをして焼き、カスタードクリームをぬります。上には彩り鮮やかなフルーツを飾ってドレスアップ。

ラッピング付きでお持ち帰り

5/22土・6/5土 14:30~16:30 お一人1,000円(税込み) ティータイムもあります。

トライアルクッキング「イタリアンブランチパーティ」

- ★アンティパストミスト (フリッタータ、ホタテ貝柱とオレンジのマリネ、カボチャとナスのグリル)
- ★プリモビアット (ペンネアラビアータ)
- ★セコンドビアット (豚ヒレ肉のカツレツ サラダ添え)
- ★ドルチェ (ココナツのブラマンジェ)

大阪ガスCooking Schoolの講習会に初めてご参加いただく方対象です。今回は、初めての方をご紹介いただければ、どなたでも参加できます。

5/22土・6/5土・6/7月 10:00~13:00 お一人1,500円(税込み)

★お申し込み方法★

電話にて先着順で受け付けてさせていただきます。講習会名、講習日をお選びください。

●受付時間 14:00~17:00 (土・日・月不定休あり)

★会費(全て税込み)は、全て前納制です。お申し込み後1週間以内にご入金ください。

★ご入金方法
1.現金を受付けて直接入金
2.銀行振込入金

名義/大阪ガスCooking School 滋賀
銀行名/滋賀銀行 草津西支店
口座/普通預金 361889

★お申し込みの講習会の予約取り消し(キャンセル)について
講習日までの日数が、8日以上14日未満の場合、講習会費の50%をキャンセル料としていただく事になります。なお、講習日当日まで7日以内の場合、講習会費全額をキャンセル料として頂戴します。ご注意ください。ご変更は、空席があれば(同月、同メニューに限り)1回限り可能。代理の方の出席も可能です。(ご連絡ください。)

★お願い
*講習会へは、動きやすい服装、履物でご越しください。
*マニキュア、華やかな指輪等はご遠慮ください。
*持ち物は、エプロンとお手ふきタオルをご用意ください。
*ご入金の際はなるべくおつりのないようお願いします。

伝統をつなぐ滋賀の味

滋賀の伝統料理を味わってませんか?

- ★ひとかわずし
- ★もろこの南蛮漬
- ★鯉の筒煮 など

私たちが講師が和服姿でお迎え。また、和服姿でご参加の方にポラロイド写真のプレゼントあり

5/21金 10:30~14:00 お一人2,500円(税込み)

仲間まわりの飲茶パーティ

フワフワツツヤの生地をご紹介します

- ◆肉まん ◆あんまん
- ◆中華ちまき など

ちまきはお土産にお持ち帰りいただけます

6/3木・4金 10:00~13:30 お一人2,500円(税込み)

パン一日体験レッスン

基礎からみっちりおいしいパンを焼いてみませんか?

ベジタブルブレッド
ワインナーパン
あんぱん

焼きあがったパンとコーヒーでランチタイム

6/17木・18金 10:00~14:00 お一人2,100円(税込み)

その他 基礎料理講習会 「フルミエール」 参加者募集中

・トンカツ ・チキンカレー ・魚の姿焼き など詳細はお問い合わせください。