

美術館

vol.148

だより

Houki Museum Information

異国にて 植田正治と海外

11月30日(月)まで開催中

二度のヨーロッパ旅行での作品をまとめた『植田正治小旅行写真帖 音のない記憶』は、1974年に出版されています。1972年、初めての海外旅行に挑み夢中でシャッターを切ったといいます。今回の展覧会では、この〈音のない記憶〉のシリーズをはじめ、植田が海外で撮影した多彩な作品を紹介します。



中国 1980-82年

ご来館の際は、広報ほうき 8月号裏表紙掲載の町民無料招待券をご利用ください。

1階D展示室 展示予定

- 植田正治写真美術館友の会写真展
9月24日(木)～10月5日(月)
- ペンタックスリコーファミリークラブ山陰支部写真展
10月7日(水)～10月19日(月)
- 鳥取県高文連写真専門部写真展
10月21日(水)～10月26日(月)
- 第21回植田正治写真美術館
フォトコンテスト入賞・入選作品展示
- 第27回 伯耆町写真展
10月28日(水)～11月30日(月)

第27回 伯耆町写真展作品募集

- 【対象者】** 伯耆町在住者、町内勤務者
【テーマ】 自由
【作品サイズ】 モノクロ・カラーともに四切、四切ワイドまたはA4サイズ
【申込期限】 10月8日(木) 必着
【展示期間】 10月28日(水)～11月30日(月)
【入賞】 最優秀賞(1名)、優秀賞(2名)
 ※詳しくは全戸配布のチラシをご覧ください。

伯耆町立植田正治写真美術館 TEL:0859-39-8000

問い合わせ先

メール | bijyutsukan@houki-town.jp ホームページ | <https://www.houki-town.jp/ueda/>

◆開館時間/10:00～17:00(最終入館は16:30) ◆休館日/毎週火曜日(祝日の場合は翌日)

食生活改善推進員おすすめ 旬のレシピだより vol.13

大山おこわ

栄養価(1食の目安:1/6量) / エネルギー 404kcal 食塩相当量 1.2g



季節の野菜ともち米を蒸して作った味付けおこわは、大山周辺地域の郷土料理です。祭りや祝い事のごちそうとして受け継がれてきました。これから旬を迎える栗を入れて、家でも作ってみましょう。

●材料(作りやすい分量)

- もち米 3カップ(600ml)
- 鶏もも肉 100g
- 栗 100g
- ニンジン 50g
- ごぼう 70g
- 干しシイタケ 3枚
- あご野焼き 1/3本

- 砂糖 大さじ1と1/2
- 塩 小さじ1/6
- こいくちしょうゆ 大さじ1と1/2
- みりん 大さじ1
- 酒 大さじ1/2
- だし汁(シイタケの戻し汁も入れる)

●作り方

- ①もち米は蒸す1時間前に洗い、たっぷりの水に浸けておく。
- ②栗は渋皮をむき、半分に切る。栗以外の材料はこまかく切る。
- ③栗以外の材料を調味料(★)とだし汁で煮る。概ね火が通ったところで栗を加え、火からおろして、具と煮汁に分ける。
- ④もち米をザルに上げて、水けをよくきる。

POINT 余分な水分が入ると炊き上がりが軟らかくなるので、水けはしっかりきる。

- ⑤③の煮汁に、だし汁を足して360mlにする。大きめの鍋かフライパンに煮汁を入れ、火にかけて煮立てる。もち米を加え、混ぜながら汁けを全部吸わせて火を止める。最後に③の具を合わせ、均一になるように混ぜる。
- ⑥蒸気が上がった蒸し器に固く絞った蒸し布を敷き、⑤のもち米を広げ、中央をあける。蒸し布をかぶせ、強火で15分ほど蒸す。もち米に芯がなければ蒸し上がり。

POINT 中央をあけておくと蒸気が早く上がり、均等に熱が回る。

- ⑦蒸し上がったらボウルなどに移す。すぐに食べないときは、蒸し布をかぶせておく。