

フォトコンテスト 入賞・入選作品展

会期：11月1日(水)～11月30日(木) 展示場：D展示室

今年のフォトコンテストで、一般の部408点、高校生以下の部273点の応募の中から見事大賞を受賞された2作品を紹介します。

また、11月中、今年のフォトコンテスト入賞・入選作品展を開催します。皆様ぜひご覧ください。

美術館

vol.119

だより

Houki Museum Information

「祭りの子」 藤原 静雄



【一般の部大賞】

「掃除の合間」 小林 晴翔
(3枚組の1枚)



【高校生以下の部大賞】

同時開催 美術館D展示室写真展のお知らせ

第24回 伯耆町写真展

11月1日(水)～11月13日(月)

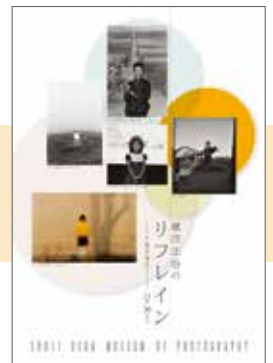
植田正治を学ぶ講座写真展

11月15日(水)～11月30日(木)

植田正治の Shoji Ueda: the Refrains in his Images

リフレイン

11月30日(木)まで
開催中



◆ご来館の際には、広報ほうき9月号裏表紙に掲載しています町民無料招待券をご利用ください。

問い合わせ先

伯耆町立植田正治写真美術館

TEL:0859-39-8000

- ◆ 開館時間 / 9:00～17:00 (最終入館は16:30)
- ◆ 休館日 / 火曜日(祝祭日の場合は翌日)

食生活改善推進員おすすめ

旬のレシピだより vol.11

栄養価(1個分) / エネルギー52kcal
カルシウム20mg

秋に食べたくなる
お羊のお菓子♪

伯耆町ホームページで
レシピ動画配信中!



さつま芋のいが栗揚げ

●材料(20個分)

- | | | | |
|----------|--------|--------|----|
| ● さつま芋 | 300g | ● 卵 | 1個 |
| ● 砂糖 | 大さじ2 | ● そうめん | 2束 |
| ● 塩 | ひとつまみ | ● 揚げ油 | 適量 |
| ● スキムミルク | 大さじ3 | | |
| ● バター | 大さじ1/2 | | |
| ● 牛乳 | 大さじ2～4 | | |

●作り方

- 1 さつま芋は皮付きのまま輪切りにし、やわらかくなるまでゆで、ざるに上げる。
- 2 皮をとり、やわらかいうちにつぶす。
- 3 砂糖、塩、スキムミルク、バターを混ぜ、耳たぶくらいの固さになるまで、牛乳で調整する。
- 4 2cmの団子に丸め、溶き卵にくぐらせて、2cmくらいに折ったそうめんをつける。
- 5 軽く色がつくまで、油で揚げる。

POINT 1 さつま芋には、でんぶんのほか排便を促す「非水溶性食物繊維」や「ヤラビン」、骨づくりに欠かせない「カルシウム」、コラーゲンの合成に欠かせない「ビタミンC」など、健康づくりに役立つ栄養が含まれています。

POINT 2 鳥取県民はカルシウムの摂取量が目標量を下回っています。レシピでは、カルシウムが多いスキムミルク(脱脂粉乳)を入れることで、「クリーミーさ」とカルシウムを加えました。