



個視淡々

植田正治の風景

9月4日(日)まで 開催中

今回の展覧会では、シリーズ〈風景の光景〉を中心に、戦前の作品から1970年代までの植田の風景写真を紹介します。

大胆な構図、オブジェ的であり静物的なイメージ、逆光、擬人化、ロングショット、クローズアップなど、「個視淡々」と日常の風景と向き合い続けた植田の多彩な作品をお楽しみください。

第17回 植田正治写真美術館 フォトコンテスト作品募集中

- テーマ** 自由(ただし、山陰地方で撮影したものに限り)
- 部門** 一般の部、高校生以下の部
- 応募期限** 9月14日(水)※当日必着
- その他** ・入賞・入選作品は、当館で11月2日(水)~30日(水)まで展示します。
・応募要項など詳しくは、ホームページをご覧ください。

問い合わせ先

伯耆町立植田正治写真美術館 TEL:0859-39-8000

メール | bijyutsukan@houki-town.jp

ホームページ | <http://www.japro.com/ueda/>

◆ 開館時間 / 9:00 ~ 17:00 (最終入館は16:30)

◆ 休館日 / 毎週火曜日(祝祭日の場合は翌日)ただし8月16日(火)は開館

ご来館の際は、広報ほうき6月号裏表紙掲載の町民無料招待券をご利用ください。



食生活改善推進員おすすめ 栄養価(1人分) / エネルギー128kcal
食塩相当量0.1g
カルシウム84mg

旬のレシピだより vol.6

牛乳ゼリー ~桃ソース~



夏の冷たいおやつ

●材料(4人分)

<牛乳ゼリー>

- 牛乳 300ml
- 砂糖 30g
- 粉ゼラチン 1袋
- 水 大さじ2
- バニラエッセンス 数滴

<桃ソース>

- 桃 1/2個
- 砂糖 大さじ1~2 (桃の正味量の10~12%)
- レモン汁 小さじ1

●作り方

牛乳ゼリーを作る

- ①ゼラチンを水でしめらす。
- ②牛乳と砂糖を合わせて火にかけ、砂糖が溶けたら、ゼラチンを加えて火を止める。
- ③バニラエッセンスを加えてゼリー型に流し、冷蔵庫で2時間冷やし固める。

桃ソースを作る

- ④砂糖とレモン汁を合わせた中に、7mm角に切った桃を加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫に入れて冷やす。
- ⑤牛乳ゼリーに桃ソースをかけたらできあがり。

POINT 1

旬の果物は香りや甘みが豊かで、季節を感じる食べ物ですね♪

POINT 2

ゼラチンを使ったゼリーは、夏の気温では溶けやすいため、冷たいうちに召し上がれ!

伯耆町ホームページで
レシピ動画配信中!

