

美術館
vol.98
だより

Houki Museum Information

植田正治写真美術館
開館20周年記念企画展

植田正治の山陰

11月30日(月)まで
開催中！

今回の展示では、植田が「どこで撮ったか」にあえて注目します。鳥取砂丘から出雲まで、植田の撮影地を辿りながら、山陰の海、湖、山、そしてそこに暮らす人々など多彩なイメージを紹介します。

撮影地を知ること、作品の魅力、そして山陰の自然、風土の魅力をあらためて感じていただけることでしょう。



美術館 D 展示室 写真展開催のお知らせ 10月21日(水)～11月16日(月)

第16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22回 伯耆町写真展

開館20周年関連イベント 美術館友の会結成20周年記念講演会



「植田正治の写真と 山陰について」

講師／編集者 山本 純司 氏

と き:10月12日(月・祝)

14:00～15:30

ところ:植田正治写真美術館

定 員:50人 参加無料

問い合わせ先 伯耆町立植田正治写真美術館 TEL: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／火曜日(祝祭日の場合は翌日)

ご来館の際には、広報
ほうき9月号裏表紙掲
載の町民無料招待券を
ご利用ください。

旬のレシピだより vol.3

栄養価(1人分) エネルギー 226kcal 塩分 1.1g

食生活改善推進員おすすめ

鮭竜田の 甘酢ソースがけ



大人も子どもも喜ぶ
お魚メニュー

◎材料(4人分)

- 生鮭 4切れ
- しょうゆ 大さじ1/2
- かたくり粉 大さじ2
- 揚げ油 適量
- 玉ねぎ 30g
- 赤ピーマン 20g
- きゅうり 30g
- ごま油 小さじ1

- ①
- 水 80ml
 - 酢 大さじ1
 - しょうゆ 大さじ1
 - みりん 大さじ1
 - おろししょうが 小さじ1/3

- ②
- かたくり粉 大さじ1/2
 - 水 大さじ1

◎作り方

- ① 玉ねぎ、赤ピーマン、きゅうりはあらみじん切りにする。生鮭は一口サイズに切り、しょうゆをもみこんで10分おいたら、かたくり粉をまぶして170～180℃でからりと揚げる。
- ② フライパンでごま油を熱し、中火にかけて玉ねぎ、赤ピーマンを入れて玉ねぎがとうめいになるまで炒める。
- ③ ②に①を加え、ひと煮立ちしたら、②の水溶きかたくり粉を加えてとろみをつけ、きゅうりを加える。
- ④ 鮭竜田を盛り付け、③をかける。

POINT

魚のあぶらには、DHA、EPAがたっぷり。
体内の脂質バランスを整えます。