

音のない“ふたつ”の記憶

植田正治のヨーロッパ

6月7日(日)まで開催中



シリーズ「音のない記憶」より 1972-73年

フотスクール参加団体募集！

世界的写真家の作品鑑賞とデジタルカメラ講座で写真の楽しさを体験しよう。

プログラム

作品鑑賞(展示室の解説)(30分)→デジタルカメラの基礎講座(30分)→美術館内外での撮影会(30分)→講評(30分) 合計 120分

対 象 10人以上40人以下の学校、グループ

講 師 地元写真愛好家、写真美術館学芸員・職員

開催時期 希望される日(場合によっては調整します)

機 材 デジタルカメラ(1人に1台)・プロジェクターやスクリーン(美術館で用意)

費 用 なし ※プリントをご希望の場合は実費負担となります。



ご来館の際には、広報ほうき3月号裏表紙に掲載している町民無料招待券をご利用ください。

◆開館時間：9：00～17：00（最終入館は16：30）

◆休 館 日：火曜日（祝日の場合は翌日）

問い合わせ先 伯耆町立植田正治写真美術館 ☎39-8000

メール bijyutsukan@houki-town.jp

ホームページ http://www.japro.com/ueda/

旬のレシピ便り ①

食生活改善推進員おすすめ



伯耆町特産のアスパラを使った春の一品 春野菜とイカのミルク炒め

(エネルギー147kcal 食塩相当量1.0g)

材料(4人分)

イカ(胴の部分) 250g
塩 小さじ1/6
下味 酒 小さじ1
しょうが汁 小さじ1/2
片栗粉 大さじ1/2
グリーンアスパラ 50g
さやえんどう 50g
そら豆 7〜8さや

しょうがの薄切り 1枚
サラダ油 大さじ1
牛乳 1/2カップ
酒 大さじ1
砂糖 小さじ1/2
塩 小さじ1/6
片栗粉 小さじ1/2
水 大さじ1
こしょう 少々



作り方

- ①イカは皮をむいて一枚にひらき、内側に格子状の切れ目を入れて、ひと口大に切り、下味をつける。
- ②アスパラはかためにゆでて、長さ5cmに切る。さやえんどうは筋をとる。そら豆はかためにゆでて、薄皮をむく。しょうがはみじん切りにする。
- ③フライパンに半量の油を熱し、さやえんどう、そら豆、アスパラをさっと炒めてとり出す。残りの油でしょうがを炒め、香りがたったら、片栗粉をまぶしたイカを加えて炒める。
- ④Aを加えて煮立ったところに、③の野菜を戻し、水溶き片栗粉でとろみをつけ、こしょうをふったら完成。