



野菜がたっぷりで見え目が鮮やかなお寿司です。

## 水菜のサラダ風寿司

296Kcal

※一人分あたり

塩分  
1.7g

(材料)	(4人分)	
米	2合	
だし昆布	5cm	
A { 酢	大さじ3	
砂糖	大さじ2	
塩	小さじ1	
芽ひじき (乾燥)	大さじ2	ちくわ
人参	60g	白ごま
れんこん	100g	しょうゆ
水菜	70g	B { 砂糖
		みりん

- 作り方**
- ①洗った米を炊飯器に入れ、水加減を調節してからだし昆布を加えて炊く。
  - ②芽ひじきは水で戻しておく。
  - ③人参とれんこんは皮をむき、小さめの「さいの目切り」にする。2～3分ほどゆでたらザルにあげておく。
  - ④水菜は長さ1cmに切って軽く塩をふり、しんなりしたら水気をしっかりしぼる。
  - ⑤ちくわは小さめの「さいの目切り」にする。
  - ⑥水で戻した芽ひじきは水気を切ってから鍋に入れ、Bを加えて6～7分ほど焦げないように炒り煮にする。
  - ⑦①にAをまわしかけて寿司飯をつくる。そこに、③～⑥、白ごまを加えて混ぜ合わせ、器に盛る。



安井曾太郎「女と犬」  
・1940年

安来市加納美術館は、平和を希求した画家加納莞菴(辰夫)の思いを広く伝えたいと願って多様な展示をしています。

4月7日(土)からは、公益社団法人糖業協会(東京都)が所蔵する珠玉の作品をお借りして、山陰で初めて「特別展・名品と出会う」を開催します。展示室には、明治から昭和にかけて独自の表現を求め続けてきた洋画家たちの絵が勢ぞろいします。

加納莞菴は、独立美術協会を活動の場として第一回展から長く出品を続けました。今回の展示では、莞菴とともに独立美術協会で活躍した画家も多数出品しています。安井曾太郎、小磯良平、東郷青児をはじめ美術教科書に出てくる画家の作品を通



## 美術の教科書に出てくる 画家が勢ぞろい

安来市加納美術館だより 電話36-0880

して、それぞれの画家の表現方法の違いに触れていただけたら幸いです。

### 期間中のイベント

▼ギャラリートーク…4月7日(土)、4月29日(日)・いずれも13時30分～15時

▼鑑賞ワークショップ「みるみると見てみる?」…4月22日(日)13時30分～15時

各地の美術館で対話型鑑賞に取り組む「みるみるの会」メンバーが当館に初登場。こどもから大人まで、絵の中に入り込むように作品を楽しみます。

### 名碗を愉しむ会 「桜茶会」

▼期日：4月8日(日)

① 10時～12時 ② 13時～15時

解説付きで企画展を鑑賞後、茶室如水庵で名碗に触れ、季節のお菓子とお茶を愉しみます。

▼参加費は一人2,500円、定員は各15名。詳しくは美術館にお尋ねください。

