



すりごまの力で素材の風味が増しますよ



タケノコは煮るより炒めたほうが、塩分を少なくできます。

タケノコのみそ炒め

194
Kcal

※一人分あたり

塩分
約 1.1g

| | |
|------------|---------|
| (材料) | (4人分) |
| ゆでタケノコ | 400g |
| 豚もも肉 (薄切り) | 100g |
| すりごま | 大さじ2 |
| ごま油 | 大さじ1 |
| ①特製たれ | |
| みそ | 大さじ2 |
| 酒 | 大さじ3 |
| 砂糖 | 大さじ2 |

(作り方)

- ① ゆでタケノコは、たてに2~4等分に切り、さらに斜めに4~5mm程度の薄切りにします。タケノコの先端の部分は少し厚目に、根元の部分は薄目にする均等な歯ざわりになります。
- ② 豚肉は、あらかじめ一口大に切っておきます。
- ③ フライパンにごま油を入れて温め、タケノコを軽く炒めます。そこに豚肉を広げながら加え、火が通るまでまんべんなく炒めます。
- ④ 弱火にしてから混ぜ合わせた①を入れ、全体に絡ませます。
- ⑤ 弱火で汁気をとばしたら、すりごまを加えてできあがり。



黒田辰秋
「黒樂平茶碗」

●名碗を愉しむ会 「藤の花茶会」

5月14日(日)
解説を聞きながら企画展を
観た後、如水庵でお茶を
愉しみませんか。会費
2500円/人。詳しくは
美術館にお尋ねください。

独自の抽出方法を編み出して濃厚で香りの高いコーヒーを創り出し、「ネルドリップの魁」とうたわれました。戦後はふるさと浜田で喫茶店ヨシタケを開き、65年には世界で初めて缶コーヒーを製造販売しました。

三浦義武は、1920年代に独自の抽出方法を編み出して濃厚で香りの高いコーヒーを創り出し、「ネルドリップの魁」とうたわれました。戦後はふるさと浜田で喫茶店ヨシタケを開き、65年には世界で初めて缶コーヒーを製造販売しました。

上吉田町出身の洋画家山崎修二の生涯をたどる企画展「洋画家山崎修二の世界」を好評開催中です。山崎は、浜田を拠点に山陰の風土と人をテーマにした作品を数多く発表する一方、多くの人材を育てた島根の美術界の大恩人です。



企画展「洋画家山崎修二の世界」 ゆかりのヨシタケコーヒー試飲会

5月22日まで

安来市加納美術館だより 電話3610880



店の近くには絵画や書を展示するギャラリーがあったことから、山崎をはじめ多くの文化人でヨシタケは賑わいました。

浜田では、数年前にヨシタケコーヒーの復元に成功し、現在は「コーヒーの薫る町づくり」が進んでいます。5月6日(土)11時から15時まで来館された方にこのコーヒーを提供します。限定100杯、なくなり次第終了となります。詳しくは美術館までお尋ねください。
《5月27日からは「加納莞菴・娘宏子親子展」絵をかくよるこび」を開催します。》
《開館時間》9時から16時30分(入館は16時まで)。毎週火曜日は休館。入館は有料です。

