



いろいろな根菜類を味わうことができますよ。

鶏ささみの筑前煮

78Kcal

※一人分あたり

塩分
1.1g

作り方

(材料)	(4人分)
鶏ささみ	160g
レンコン・ゴボウ・ニンジン・コンニャク	各80g
絹さや	40g
だし汁	400cc
薄口しょうゆ	大さじ1と1/3
砂糖	大さじ3/4
塩・片栗粉・酢	適量



- ①鶏ささみは筋を取り、斜め薄切りにしてから軽く塩を振って下味をつけておく。
- ②レンコンは皮をむいて乱切りにし、酢水にさらしておく。ゴボウは5ミリの厚さの斜め切り、ニンジンは乱切りに。コンニャクは水から茹で、湯きりしておく。絹さやは色よくサッと茹で、斜め半分に切っておく。
- ③鍋にだし汁、砂糖、薄口しょうゆを入れて煮立て、絹さや以外の②の材料を加える。吹かないよう鍋ぶたをずらし、アクを取りながら弱火で12~13分程度煮込む。
- ④鍋から具をすべて取り出し、煮汁には鶏ささみに片栗粉を薄くまぶしたものを入れる。色が変わったら具を戻し、サッと火を通して煮汁とからめる。
- ⑤器に盛り付け、絹さやを散らしてできあがり。



出西窯の作品

「名碗を愉しむ会」 もみじ茶会

▼期日：11月19日(日)

解説付きで企画展を鑑賞していただいた後、茶室如水庵で浜田庄司と河井寛次郎の名碗に触れるお茶会を愉しんでいただきます。会費は一人2500円。詳しくは美術館にお尋ねください。



昭和22年、現在の出雲市出西に焼き物と無縁だった5人の青年が、生きる道を求めて陶芸の共同体をつくりました。「名声を求めず、無名の職人として生きていこう」と決めた彼らは、柳宗悦、河井寛次郎、浜田庄司、バーナー・リーチ、外村吉之助、吉田璋也らと出会う中で、美術的な陶芸品ではなく、日常生活に用いられる実用品を作る道を求めるようになります。この間、山本空外から仏教哲学を学び、「無自性(おかげさま)」の教えを自分たちの理念とし、一切のはからいを捨てて生活陶器をつくり続けてきました。本展では、「百年デザイン」を

目指して制作を続けて来た出西窯の工人たちの大地に生きた70年をたどりませ。作品を通して、よき師を求め続けた彼らの真実一路の旅に触れていただければ幸いです。

《講演会のお知らせ》
▼11月5日(日)「出西窯・戦後日本のやきもの界における位置」諸山正則氏・国立近代美術館主任研究員
▼11月18日(日)「民藝との出会い」土屋雲善氏・布志名焼・雲善窯当主
▼12月3日(日)「出西窯の七十年―これまでとこれから―」多々納真氏・出西窯代表
※時間はいずれも13時~15時30分、入場無料



企画展「百年デザイン」

出西窯の七〇年の歩み」を開催中

10月28日~12月24日

安来市加納美術館だより 電話36-0880