



- (材料) (4人分) クリスマスに
おススメです!
- 鶏もも肉 70g × 4切れ
(皮なし)
- 薄力粉 大さじ2
しめじ 1/2パック
エリンギ 1本
しいたけ 3枚
玉ねぎ 1/2個
にんにく 1かけ
オリーブオイル 小さじ2
トマト缶 1缶
刻みパセリ 適量
- A (塩・こしょう 少々
コンソメ 1個
B (ケチャップ大さじ1
水 100ml
C (塩 少々
こしょう 少々

作り方

- ①鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、Aをもみ込んでから薄力粉をまぶす。しめじは石づきを除いてほぐし、エリンギとしいたけは薄切りにする。玉ねぎは薄切り、にんにくはみじん切りにする。
- ②オリーブオイルとにんにくをフライパンで熱し、鶏肉を焼く。肉の表面が焼けたら、玉ねぎときのこを加えさっと炒め、さらにトマトを加えて炒め合わせる。
- ③Bを加え弱火にし、水分がなくなるまで10~15分程度煮込む。
- ④Cで味を整え、器に盛る。アクセントにパセリを散らしてできあがり。

トマトの酸味が他の食材の味を引き立てます

鶏肉と
きのこの
トマト煮込み

131Kcal

塩分
1.1g

※一人分あたり



▲企画展の展示風景。暮らしの中に溶け込む作品をイメージした展示となっています。

《ギャラリートーク》

▼12月17日(日)13時30分から約1時間。観覧会入場料が必要。

《ソプラノ&ギター
クリスマスコンサート》

▼12月24日(日)13時30分から15時。
出演:松岡美奈子(ソプラノ歌手)、川本秀史(ギタリスト)
入場無料。予約不要。

出雲市斐川町出西にある出西窯。朝礼では、陶工全員が河井寛次郎さんの「仕事の仕事をしていきます」で始まる「仕事の歌」を唱和します。

昭和22年、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。翌年の初窯では大部分が生焼けで失敗でしたが、それでもわずかながらよい焼きあがりのものができたことに彼らは満足しました。その姿を見た松江の金津滋が、「あなたたちには何も志がない」と批判し、以後同人にデザイン指導をするとも寛次郎さんに学ぶようにと勧めました。

昭和25年7月、陶工たちは京都に寛次郎さんを訪ねて指導を懇願。翌月、寛次郎さんが出西窯を訪問し、これからは実用陶器を作るように勧めたのです。

陶工たちはこの言葉を受けて実用陶器⇨民藝運動に進むことを決意しました。大地とともに歩む民藝の心に通じるようにと、それまで名月窯と呼んでいた窯の名前を住んでいる村の名をとって出西窯と改めました。

「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歩みを見ると、寛次郎さんのふるさとの人々への優しい思いに触れることができます。展示を通して温かな気持ちになつていただきたいと思います。



企画展「百年デザイン
出西窯の七〇年の歩み」開催中

12月24日(日)まで

安来市加納美術館だより 電話3610880

