



甘みと酸味が楽しめます

やすぎのいちごムース

63Kcal

塩分
0.2g

※一人分あたり

(材料)	(5～6人分)
イチゴ	1/2パック
粉ゼラチン	5g
牛乳	50g
砂糖	30g
プレーンヨーグルト	120g
レモン汁	大さじ1



旬のデザートは
いかがでしょう!



安来市の特産のイチゴ「紅ほっぺ」は、酸味と甘みのある品種です。完熟出荷された鮮やかな色が、おいしさを醸し出してくれます。

(作り方)

- ①ゼラチンを牛乳に入れておく。
- ②へたを取ったイチゴはポリ袋に入れ、ボウルの中で手で押しつぶす。
- ③①のゼラチンが水分を含んだら、湯煎にかけて溶かす。
- ④②に砂糖、ヨーグルト、レモン汁を入れてさらに③も加え、最後にアルミケースに入れて冷蔵庫で冷やす。
- ⑤冷えて固まったらできあがり。



松田文雄「小春日」(1946年)

特別展を鑑賞した後は、戦後、独立美術協会を離れて恒久平和を求める活動に身を投じた莞菴の思いに心を馳せていただければ幸いです。

莞菴がいました。その中に加納

公益社団法人糖業協会は、前身の日本糖業連合会の頃から長年にわたって地道な絵画収集を続けてきました。約半分が独立美術協会に所属した画家の作品です。

明治時代、西洋美術の模倣から始まった我が国の洋画界は、やがて新しい洋画の創造に意欲を燃やした画家たちによって、日本らしい洋画が描かれるようになりま



教科書で見た作家の作品に出会えます

特別展「名品と出会う」を好評開催中

安来市加納美術館だより 電話3610880

名碗を愉しむ会

「藤の花茶会」

▼期日：5月13日(日)

①10時～12時②13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、季節のお菓子とともにお茶を愉しみます。

▼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。(写真は加藤孝造「志野茶碗」)



●期間中のイベント

▼安来でヨシタケコーヒーを楽しむ会

5月3日(木・祝)11時～15時(随時受付)
幻のヨシタケコーヒー。水出しネルドリップの香りと深い味わいをお楽しみください。

▼ワークショップ みるつくるあそぶ

5月4日(金・祝)13時～16時(随時受付)
展示している名画をすてきな木製ペンダントに。松田淳氏(美術家)が丁寧に指導します。

▼鑑賞ワークショップみるみると見てみる?

5月27日(日)13時30分～15時
県内の美術館で対話型鑑賞の普及に努めている「みるみるの会」メンバーが当館に初登場。