



アスパラガスは安来市の特産品の一つ
鶏肉とアスパラの塩炒め

(材料)	(4人分)
鶏もも肉	1枚
塩	少々
こしょう	少々
アスパラ	3本
しめじ	1株
生姜(おろし)	小さじ1
植物油	大さじ1
水	100cc
油	大さじ2



アスパラガスには、アミノ酸の一種であるアスパラギン酸が多く含まれています。美肌や疲労回復、滋養強壮の効果があります。

作り方

- ①アスパラは下のかたい部分を除き、3~4cmの斜め切りにする。しめじは、石づきを切り落としてばらす。
- ②一口大に切った鶏肉は、塩・こしょうで下味をつける。
- ③フライパンに水を入れ、中火にしてアスパラを入れてふたをする。やわらかくなったら火を止め、アスパラを取り出す。残った水分は捨てる。
- ④中火で油を熱し生姜を入れる。生姜の香りがたったら、鶏肉の皮面から焼く。鶏肉の両面に軽く焼き色がついたら、酒を入れてふたをし、蒸し焼きにする。
- ⑥酒がなくなったらしめじをいれて炒めあわせる。最後に、アスパラを加え、塩とこしょうで味を整える。

159Kcal

※一人分あたり

塩分 0.8g



和田英作「静物(果物)」(1920)



名碗を愉しむ会
「あじさい茶会」

▼期日：6月17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3代目・徳田八十吉作)

戦前の独立美術協会の作家を紹介する展示室では、児島善三郎、林武、中山巍ら加納莞菴と交流のあった作家の作品がずらりと並んでいます。莞菴は、彼らとともに多くの作品を発表し続けました。戦後、莞菴は従軍画家として活動していた戦争責任と向き合い、フィリピンの日本人戦犯の赦免運動を始めます。その一方で、「このままでは筆を持ってない」と独立展への出品をやめて、平和運動にまい進しました。本展を通して、莞菴の仲間の画力と、仲間と別れて恒久平和を求めた画家の思いを知って欲しいと願っています。

6月16日からは、「小野竹喬と池田遥郎 絵を描くよろこび」が始まります(7月16日まで)。二人の日本画家の「人生の旅」にまつわる作品を多数展示します。期間中のイベント
▼講演会…「日本近代洋画と加納莞菴」・6月3日(日)・13時30分~15時・講師 千葉潮氏(図書出版メデアイランド)
特別展の出品作家を中心に、我が国近代洋画界の流れを紹介。また、加納莞菴の仕事をご紹介します。
▼ギャラリートーク…6月10日(日)13時30分~15時
館長が出品作家や作品について解説、数々のエピソードも紹介。



「名品と出会う」は6月11日まで

明治から昭和にかけての洋画の名品を紹介する特別展

安来市加納美術館だより 電話36-0880