



(材料)	(4人分)
ナス	400g
ミョウガ	2個
青じそ	8枚
すり白ごま	大さじ1
B レモン果汁	小さじ2
しょうゆ	小さじ2

夏野菜の代表「ナス」
の旬は7～9月です。

【作り方】

- ①ナスはへたを除いてから、オーブントースターまたは焼き網でこんがり焼く（ナスの皮は熱いうちがむきやすい）。むいた後は、縦に4等分、さらに1.5cm幅に切る。
 - ②ミョウガは縦半分にしたあと、横に薄く切る。青じそはみじん切りにする。
 - ③Bと「すり白ごま」を混ぜ合わせて①をあえる。さらに②を加え、軽く馴染ませてできあがり。
- ※夏野菜には、体を冷やす効果があるので、食欲のない時にもおすすめです。

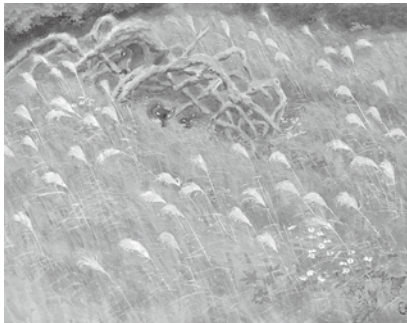
酸味と夏野菜の彩りが涼しさに相乗り

焼きナスのごまレモンあえ

33Kcal

塩分
0.5g

※一人分あたり



池田遙邨「芒原（すすきはら）」



名碗を愉しむ会
「あさがお茶会」

▼期日：7月22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13代今泉今右衛門作

現在開催中の展覧会では、当館が所蔵するコレクションの中から、小野竹喬（1889～1979年）、池田遙邨（1895～1988年）の二人の旅をテーマで開催しています。

安来市加納美術館は、平成8年に山陽と山陰の文化の連携と、地域文化の発展を願った加納溥基によって創設され、同14年に市立美術館になりました。現在、美術館では創設者の意思を継いで、平和を希求し続けた画家加納莞菴の理念を広く伝える一方、安来ゆかりの作家や地域の文化を紹介したり、膨大な茶陶コレクションを活かした焼き物の魅力を伝える企画展を開催しています。

マにした作品を公開しています。同じ時代に活躍した二人は、たゆまぬ工夫を続けて素晴らしい作品を生み出しました。遺された作品はいずれも彼らの人生の旅の足跡です。珠玉の作品を通して、二人の人生の旅に触れていただけたらうれしく思います。

7月21日からは特別展「童画家 佐々木恵未くしあわせの風」が始まります。楽しい作品から家族の素晴らしさを感じてください。

▼ギャラリートーク：7月8日(日) 13時30分～15時
当館館長が出品作家や作品について解説。作品にまつわる数々のエピソードも紹介します。



7月16日まで開催中

「小野竹喬と池田遙邨 旅を描く」展

安来市加納美術館だより 電話3610880