



かぼちゃの甘味で、お砂糖控えめ。  
ミキサーで混ぜて焼く、簡単ケーキです！

## かぼちゃのケーキ

1,764  
Kcal

塩分  
0.8g

※ケーキ型1個分

(材料) (21cm ケーキ型1個分)

- かぼちゃ ..... 400g
- 生クリーム ..... 200cc
- 砂糖 ..... 80g
- レモン汁 ..... 大さじ1杯
- 卵 ..... 3個
- バターまたはマーガリン 適宜

※砂糖はお好みで調節ください。



10月31日の  
ハロウィーンに  
作ってみてはしかが。

### 【作り方】

- ①ブロック状に切ったかぼちゃを蒸して柔らかくする。
  - ②かぼちゃ、生クリーム、砂糖、レモン汁、卵、全ての材料をミキサーで混ぜる。
  - ③ケーキ型にバターかマーガリンを塗り、材料を流し入れる。
  - ④オーブンをあたため、170℃で40分間焼く。
  - ⑤焼き具合は串を刺して確かめる。焼けていれば、そのまま冷ましておく。
  - ⑥余熱がとれたら型から出す。
- ※冷やしてもおいしく食べることができます。



▲大石芳野  
「年季の入った戸口に立つ」

あわせて、恒久平和を希求した画家加納莞菴について、「次世代に託す想い」をテーマに展示します。

安来市平和のつどいに合わせて美術館はこの時期、平和をテーマにした展示（9月22日～10月22日）を行っています。本年度は、世界各地で戦争や内乱で傷つけられ苦悩しながら生きていく人々を追いつつ続けているフォトジャーナリスト大石芳野氏の HIROSHIMA をテーマにした写真作品をご紹介します。また、私たちの身近にある戦争の痕跡を記録し続けている高嶋敏展氏の SHIMANE を舞台にした作品もご覧いただけます。



企画展「大石芳野 HIROSHIMA 平和への思い、高嶋敏展 SHIMANE 戦争の手ざわり」開催中

安来市加納美術館だより 電話36-10880

※本展会期中、備前焼および名碗は展示されません。10月27日～12月24日に開催する特別展で一挙公開する予定です。

本展を通して、多くの方々に平和への関心を強くもっていただきたいと切に願うものです。  
【ギャラリートーク】  
10月7日(日)午後1時30分～3時。当館館長が展示作品についてわかりやすく解説します。

### 名碗を愉しむ会 「コスモス茶会」

▼期日：10月14日(日)

- ① 10時～12時
- ② 13時～15時



10代大樋長左衛門  
「黒茶碗」松の絵

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10代大樋長左衛門と三輪壽雪の名碗に触れ、季節のお菓子とともにお茶を愉しんでいただきます。

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。