



煮干しなど天然だしを濃い目にとることで、無理なく減塩できます！！

野菜たっぷり団子汁

92Kcal

塩分
1.0g

※一人分あたり

(材料)	(4人分)
ジャガイモ	1個
薄揚げ	1枚
ダイコン	100g
ニンジン	40g
ネギ	1本
ゴボウ	50g
いりこ	適量
片栗粉	大さじ3~5
味噌	大さじ1強
薄口しょうゆ	適量

<煮干しだしの作り方>

煮干しは、腹わたと頭をとる。水に煮干しを入れ、20~30分漬けておく。中火にかけて、アクが浮いてきたらやや火を弱めて取除き、5~6分煮る。

作り方

- ①ジャガイモは4つ切りにする。鍋にジャガイモがひたひたに浸かるまで水を加え、やわらかくなるまでゆでる。
- ②ゆであがったらザルにあげて皮をむく。ボウルに移してつぶし、片栗粉と塩ひとつまみを加えて耳たぶ程度の固さにこねる。団子は、一口大の大きさに丸める。
- ③薄揚げは細切りにする。ダイコンとニンジンは5mmのいちよう切りにする。ごぼうはさがきにする。
- ④鍋に煮干しだし汁と③を入れて強火にかけ、煮立ったら火を弱めてアクを取り除く。野菜が柔らかくなった②の団子を入れて火を通す。(団子が浮き上がったOK)
- ⑤味噌を溶き入れ、しょうゆで味を整える。
- ⑥仕上げに小口切りにしたネギを加えて、器に盛る。



▲金重陶陽「麒麟香炉」

このたびの展示では、コレクションから現代作家までの備前焼をご覧いただけます。展示を通して、備前焼の魅力を味わっていただけます。

開館に際して、加納溥基は山陽と山陰の文化交流およびふるさとの文化発展を願って、数多くの備前焼作品や名碗、日本画、安来ゆかりの作家の作品を蒐集しました。

安来市加納美術館は、恒久平和を希求した画家加納莞菴の長男加納溥基(1934-2008年)が父莞菴の願いを伝えるべく平成8年11月1日、開設しました。その後、平成14年に安来市に寄贈し今日に至っています。



特別展「加納溥基コレクション」
備前焼 古備前から現代作家まで」を開催中

安来市加納美術館だより 電話36-10880



金重陶陽「茶碗」

名碗を愉しむ会 「もみじ茶会」

▼期日：11月18日(日)

①10時~12時 ②13時~15時
解説付きで企画展を鑑賞していただいた後、茶室如水庵で金重陶陽と荒川豊蔵の名碗に触れ、季節のお菓子とともにお茶を愉しんでいただけます。

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。

▼記念講演会…11月4日(日)13時30分~15時
多摩美術大学教授外館和子氏「備前焼の歴史と近現代の作家たち―人間国宝を中心に―」(予約不要、入場無料)

伊勢崎淳ほか
展示は10月27日から12月24日まで。おもな出品作家…金重陶陽、藤原啓、山本陶秀、藤原雄、ただけたら幸いです。なお、常設展示室では、加納莞菴の平和運動を中心とした展示をしています。

