



10/21 食と歯のフェスティバルで紹介された食生活改善推進協議会の皆さんのおすすめメニューです。

れんこんとひじきの カレーきんぴら

110Kcal

塩分
0.5g

※一人分あたり

(材料)	(4人分)
レンコン	250g
芽ひじき (乾燥)	8g
炒りゴマ	大さじ1/2
サラダ油	大さじ1
酒	大さじ1
みりん	大さじ2
A しょうゆ	大さじ1/2
カレー粉	小さじ1
削り節	4g

レンコンの歯触りが
楽しめる一品ですよ。



【作り方】

- ①レンコンは厚さ2mmのいちよう切りにし、酢水にさらしてから水気をきる。(レンコンは、切って空気に触れると黒くなるので変色を防ぐため)
- ②芽ひじきは水で戻す。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、水気をきった芽ひじきをしっかり炒める。
- ④ ③にれんこんとAを加え全体を混ぜる。ふたをしてから、中火で約4分加熱する。
- ⑤ ④のふたを外し水分がほぼなくなるまで炒め合わせ、最後にゴマを加え器に盛る。



▲藤原啓「扁壺」

岡山で事業を興した当地出身の加納溥基は、平成8(1995)年に当館を開設しました。父である画家加納辰夫(莞菴)の作品を展示するとともに、莞菴が戦後取り組んだ恒久平和を願う活動資料を保管しようと考えたためです。美術館開設に際して、莞菴を始めとする安来ゆかりの作家のみでなく、岡山の備前焼を収集しています。山陽と山陰をつなぐ大きな文化の絆をつくろうと考えた溥基は、備前焼や日本画を集めたのです。

とりわけ、備前焼については金重陶陽をはじめ重要無形文化財保持者(いわゆる人間国宝)や岡山県重要無形文化財保持者の

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 -

12月24日まで開催



▲金重陶陽「麒麟香炉」

作品を数多くもち、わが国屈指のコレクションとの評価を得ています。今回は、約4年ぶりに552点の備前焼収蔵作品の中から、選りすぐりの名品を約120点展示しています。なお、常設展示室では、加納莞菴 次世代に託す平和への想いを展示しています。

主な出品作家…金重陶陽、藤原啓、山本陶秀、藤原雄、伊勢崎淳ほか

▼ギャラリートーク…12月9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。(予約不要、要入場料)

毎週火曜日は休館。《開館時間》9時から16時30分(入館は16時まで)。《観覧料》一般1000円、学生500円、中学生以下無料

安来市加納美術館だより 電話3610880