



豚肉と昆布の相性の良さに驚きますよ。



「よるこぶ」につながると言われているこぶ巻き。
ぜひ、お正月料理に挑戦してみてください!

お肉のおめでた「こぶ巻き」

※一人分あたり

100Kcal

塩分
1.1g

(材料)	(4人分)
豚ももうすぎり肉	160g
早煮昆布	約20cmのもの4枚
水	2カップ
A [酒・みりん	各大さじ1と1/2
砂糖	小さじ2
しょうゆ	大さじ1と1/2

【作り方】

- ① 昆布は分量の水に漬けて戻し、豚肉の長さより少し長めに切る。(昆布のもどし汁は残しておく)
- ② 昆布1枚の上に豚肉を2枚ずつ広げてのせ、端からくるくと巻き、巻き終わりをつまようじで止める。
- ③ 鍋に①の昆布のもどし汁を入れ、②の巻き終わりを下にして鍋に並べ、中火で約5分煮る。
- ④ Aを加え、落しぶたをして15分ほど煮る。しょうゆを加えてさらに10分ほど弱火で煮含める。
- ⑤ 冷めたらつまようじを除き、食べやすい厚さに切り分ける。



細田育宏
「歌舞伎蟹と少女」

二人の作品を見た人は、きつと島根のすばらしさを感じていただけるのではないのでしょうか。
また、小企画展として米子市在住の創作粘土作家の内田規子さんが、身近に感じられる季節の移ろいを表現し

企画展「木材工芸作家細田育宏・染色作家細田和子 愛しき島根」

彫刻と染めの展示会を開催

細田和子「望郷」



た野菜、果物などの作品も公開します。

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」を展示します。

企画展「木材工芸作家細田育宏・染色作家細田和子 愛しき島根」は1月11日から4月8日まで当館で開催。

▼ギャラリートーク
1月13日(日) 午後13時30分～3時・細田暢三さんと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)

《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。《休館》毎週火曜日は休館。12月25日～1月10日。

安来市加納美術館だより 電話3610880