

宇留荘地区の第6回「料理コンテスト」のレシピ



▲料理コンテストで優勝した田中茂さん。



白菜を使わないキムチ鍋です

キャベツたっぷりのキムチ鍋

本人からひと言

キャベツ、タマネギはとろけるまで煮込み、甘さを引き出すのが、おいしさのコツです。

寒い冬にぴったりの体が温まる献立です。

(材料)	(3～4人分)
豚バラ肉	400 g
キャベツ	1個
タマネギ	3個
しめじ	1袋
豆腐(鍋用または水を切ったもの)	1丁
モヤシ	1袋
長ネギ	2本
キムチ鍋のスープ(市販品)] お好みで調整してください。
キムチ(市販品)	

【作り方】

- 鍋にキムチ鍋のスープを入れ、沸騰したら豚バラ肉を入れる。
- 再び沸騰したら中火にして、キャベツ、タマネギを入れて煮込む。
- キャベツとタマネギ、豚肉は約1時間程度、しっかり煮込み、甘さを引き出す。
- 煮込んだら他の食材を入れて、ひと煮立ちさせたらできあがり。

米子市の内田規子さんは、季節の野菜や一つとして同じ姿かたちのない山菜などに心動かされ、30数年前から粘土で表現しています。季節の移ろいととも消えてしまう一瞬の輝き。これをいくつもの粘土を重ねて、アクリル絵の具で彩色、仕上げに大山でとったヤシヤブシの実を煮だした液を使って、自然な汚れをつけると、まるで本物のよう。作品は、見る人を温かい気持ちにします。美術館では、小企画展として、内田さんの作品を展示しています。また、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4月8日まで開催中です。



内田規子さんの作品

小企画展「内田規子作品展

野のいろ、季節のかたち」を開催中

安来市加納美術館だより 電話3610880

▼ギャラリートーク

2月3日(日)午後1時30分～3時
 時…内田規子さん、細田暢三さん(育宏さんの弟)らが展示作品についてわかりやすく解説します。(内容が変更になる場合があります)

▼対話型鑑賞会

2月9日(土)午後1時30分～3時
 …みるみるの会メンバーがお客様と対話しながら作品の世界にいだきます。(予約不要、要入場料)



昨年の「楽しく美しい方言の世界」より。

▼楽しく美しい方言の世界

2月24日(日)午後1時30分～3時
 …出雲弁の達人出雲べ弁子さんが今年も登場。当館館長の南部弁とのコラボをお楽しみください。(予約不要、無料)

