



きのこ類が最もおいしい秋になりました
秋きのこのマリネ

※一人分あたり

65.6
Kcal

塩分
0.2g

きのこ類は食物繊維が豊富。そのほか、ビタミンB群が含まれています。うま味成分のアミノ酸も多く、どのような料理にも合います。



(材料) (4人分)
エリンギ 100g
生シイタケ 80g
マイタケ 80g



【A：タレ】
酢 大さじ2
砂糖 大さじ1
塩 少々
黒こしょう 少々
オリーブオイル 大さじ2弱

【作り方】

- ① きのこ類は洗わずにそのまま使いますが、気になるときはふきんやペーパータオルでサッと拭く。
- ② エリンギは半分の長さに切って短冊切りにする。シイタケは軸を取ってスライスにする。マイタケは石づきを取ってほぐしておく。
- ③ 鍋にお湯を沸かし、②をさっとゆでる。
- ④ 【A】の酢、砂糖、塩、黒こしょう、オリーブオイルを混ぜ合わせる。塩は加減して入れましょう。
- ⑤ ③に【A】を加えてよくあえ、器に盛る。



葉祥明「しあわせってなあに」

「絵本を通して平和を」と訴える葉祥明さんの思いに触れていただきたいと願っています。
11月11日からは「加納溥基コレクション 色絵茶碗に魅せら

す。
会場に並んだ100点以上の絵本原画が、日常の暮らしで感じられるよるこび、災害によって一瞬に失われる悲しみ、戦争の苦しみ、平和への提言などに分かれて展示されています。絵本が「ナレーター」になって見る人に訴える画期的な展示です。



企画展「葉祥明原画展―平和への祈り―」
11月4日まで開催しています

安来市加納美術館だより 電話36-0880

名碗を 愉しむ会



16代永楽善五郎作

▼11月17日(日)
▼茶室「如水庵」

解説を聞きながら企画展を観た後、名碗に触れゆったりとお茶を愉しんでいただけます。会費は一人2500円。詳しくは美術館にお尋ねください。

【入館料改定のお知らせ】
次回企画展から一般1100円、
大学生・高校生550円・年間パス
ポート3000円に引き上げます。

れて 釉薬の美・絵付の美」が始まります(12月23日まで)。
葉祥明さんの講演会
▼11月3日(日)13時30分から15時まで
▼「絵本を通して心の平和を」と題した講演会です。
同ギャラリートーク
▼11月4日(月)10時30分から12時まで
▼ギャラリートークとサイン会を行います(入場料必要)。

