



サツマイモには、食物繊維やビタミン、ミネラルなどの栄養が豊富に含まれ、含有量は芋類の中でもトップクラスです。

(材料)	(4人分)
サツマイモ	大1本
リンゴ	1個
水	適量
砂糖	大さじ4
バター	20g
レモン汁	大さじ1
塩	小さじ1/3

【作り方】

- ① サツマイモ、リンゴは皮をむき、約1cmの厚さで、それぞれ食べやすい大きさに切る。(皮付きでも構いません)
- ② 鍋にサツマイモ、リンゴの順に入れ、砂糖、レモン汁、塩とともにひたひたになるまで水を入れふたをして煮る。この時、半量のバターも入れる。
- ③ 沸騰したら火を弱める。サツマイモに竹串がささり、リンゴに火が通ったら火を止める。
- ④ 最後に残りのバターを加え、冷めるまでそのままにしておく。



「食と歯のフェスティバル」
(12月8日開催)の
会場で試食できます

サツマイモのリンゴ煮

247 Kcal

※一人分あたり

塩分 0.6g



13代 今泉今右衛門「色鍋島唐花文茶碗」

当館は、1996年11月、恒久平和を希求した画家加納莞菴の長男加納溥基(1934-08年)が莞菴の願いを伝えるべく開設。その後、02年に公立美術館となりました。岡山で長く会社経営をしていた加納溥基は、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、数多くのやきものや日本画、安来ゆかりの作家の作品を集めました。



加納溥基コレクション…12月23日まで
特別展「色絵茶碗に魅せられて」開催中

安来市加納美術館だより 電話36-0880

いただきます。

「色絵」には、草花、動物、また、釉薬が醸し出す模様など、繊細さや色鮮やかさが魅力的なものが多くあります。この小さく愛らしい器たちが魅せる小宇宙にしばし心を遊ばせ、楽しんでいただければ幸いです。

ワークショップ「陶器の絵付けをやってみよう」

▼12月15日(日)13時30分〜▼布部交流センター▼陶芸家の三島静夫さんの指導で、素焼きの湯呑み茶碗に絵付けしてオリジナル作品を作ります。参加費(材料費込み)500円、定員20人。要予約。

ギャラリートーク

▼12月8日(日)13時30分〜▼当館職員が作品を解説します。

【入館料改定のお知らせ】

一般1100円、大学生・高校生550円・年間パスポート3000円に変更しています。