



カレーライスで暑い夏を乗り切ろう！
じゃがせん炒め

※一人分あたり

73
Kcal

塩分
0.8g



暑さで食欲の落ちやすい時期なので、カレー粉でスパイシーに仕上げました。冷めてもおいしく食べられますので、お弁当のおかずにはぴったりです。

(材料) (4人分)

ジャガイモ 2個 (200g)
ニンジン 100g
ピーマン 1個
油 大さじ1
カレー粉 小さじ1

【A】

・濃口しょうゆ 大さじ1
・砂糖 小さじ1
・酒 大さじ1

【作り方】

- ①皮をむいたジャガイモはせん切りにし、水にさらしてから水気を切る。ニンジン、ピーマンもせん切りにする。
- ②フライパンで油を熱し、ジャガイモ、ニンジン、ピーマンの順に炒める。
- ③野菜に火が通ったら、全体に行きわたるようにカレー粉を振りながら入れ、さっと炒める。
- ④さらに【A】の調味料も加え、汁気がほぼ無くなるまで炒め合わせて、できあがり。



西田明史「木俣彦の神」

出品作家(予定) ▼陶芸・河井寛次郎 ▼油彩・湯浅栄一、山崎修二、妹尾昭、岩佐新、加納莞菴 ▼日本画・水墨画・松本春々、永井瓢斎、小笹雪外、木



三浦小平二
「青磁茶碗」

名碗を愉しむ会

7月21日(日)、茶室「如水庵」で名碗を愉しむ会を開きます。解説を聞きながら企画展を観た後、名碗に触れていただき、ゆったりとお茶を愉しんでいただきます。要申込(7月18日締切)。会費は一人2500円。詳しくは美術館にお尋ねください。

今回の企画展では、明治以降の安来ゆかりの作家の「仕事」を紹介しています。先人の作品を通して、すぐれた安来の芸術・文化を体感していただけたらうれしく思います。

村栖雲 ▼彫刻・工芸・米原雲海、加藤景雲、西田明史、細田育宏、青戸慧

7月20日からは、米子市在住の人形作家安部朱美さんの作品を紹介する特別展「安部朱美ふたびー明日へのまなざしー」が始まります。昭和、平成、令和それぞれの暮らしや遊びがテーマの作品をご覧ください。



青戸慧「防人」



企画展開催中 7月15日(月)まで

「安来の美術をつくった人々」

安来市加納美術館だより 電話3610880