



見た目も食べても涼しいデザートです
ボンボン寒天ゼリー

※一人分あたり

70 Kcal

塩分 0g

寒天でできているので、お弁当に入れても大丈夫です。暑い季節には、凍らせて入れると、食中毒予防にもなりますよ。



(材料) (4人分)

ミックスフルーツ缶
..... 正味 100g
粉寒天 4g
さとう 50g
水 300cc
レモン汁 大さじ1

【ポイント】
ミックスフルーツ缶のほか、旬のフレッシュフルーツを利用することができます。

【作り方】

- ① フルーツ缶の果物を一口大に切る。
- ② 鍋に粉寒天、さとう、水を入れ、沸騰したら約2分煮立てる。火を止めてからレモン汁を加えて軽く混ぜ、その後、粗熱をとる。
- ③ 小さな器にラップをしき、果物を入れる（ラップはしっかり包めるように、大きめに切る）
- ④ ③に②の寒天液を注ぎ、口をねじって輪ゴムでしっかり止めて、ボウルに準備した冷水の中に入れる。
- ⑤ 固まったら、水から取り出してできあがり。冷蔵庫で冷やすとさらにおいしくいただけます。



安部朱美「かあちゃんよんで」

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「安部朱美ふたたび―明日へのまなざし―」を3年ぶりに開催しています。

「家族」をテーマに多くの人形をつくり続けた安部さんは、2007年に「京都宝鏡寺門跡人形展50周年記念人形作品公募展」に出品した「かあちゃんよんで」で大賞を受賞。以後、全国各地で展覧会が開かれてきました。

会場には、家族の温もりや生



企画展 7月20日(土)～9月16日(月)

安部朱美さんの人形展開催中

安来市加納美術館だより 電話3610880

安部朱美さんによる
ギャラリートーク

8月4日(日)と8月12日(月)、作家によるギャラリートークを行います。どなたにも楽しんでいただける内容です。いずれも午後1時30分～午後3時(予約不要、入館料が必要です)

生きと遊ぶ子どもの喜びを表現した作品が300点以上並んでいます。代表作の「かあちゃんよんで」や、特別出品の「坐禅」が特に人気を集めています。いつの時代も変わらぬ家族の想いにふれていただけなら幸いです。

なお、併設のレストランでは期間限定メニュー「おとなのためのお子様ランチ」を提供しています。詳しくは美術館に問い合わせください。

▼毎週火曜日休館(ただし8月13日は開館)。
▼開館時間9時から16時30分(入館は16時まで)。
▼入館料一般1000円、大学生・高校生500円、中学生以下無料