



春のキノコを料理してみませんか。
昆布ときのこ煮

36
Kcal

※一人分あたり

塩分
0.5g

切り昆布は、乾燥昆布を糸状に刻んだものです。食物繊維、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄などが豊富で使いやすい食材です。



(材料) (4人分)

- 切り昆布……………8g
- ニンジン……………20g
- エノキダケ……………60g
- シメジ……………60g
- サヤエンドウ……………40g
- ショウガ(せん切り) 少々
- ごま油……………小さじ2
- だし汁……………1カップ

【A】

- しょうゆ…小さじ2
- みりん…小さじ2



【作り方】

- ① 切り昆布はたっぷりの水で戻す。
- ② ニンジンはせん切りにする。エノキダケは根元を落とし、半分の長さに切る。シメジは小房に分ける。
- ③ サヤエンドウは筋を取り、斜めに切る。
- ④ 鍋でごま油を熱し、ショウガ、①、②の順に炒め、だし汁をいれて5分くらい煮る。
- ⑤ Aで調味をし、③を加えてひと煮する。



内藤和美「レッドワーク大好きなもの」(2015年・部分)

4月11日からは、企画展・長谷川義史絵本原画展「へいわつ

内藤和美さんギャラリートーク 4月5日(日) 午後1時30分〜3時(要入場料)。

開催中の企画展で「レッドワーク 大好きなもの」(2015年)が話題になっています。赤い布1000枚が連なり、その中に当時5歳だったお孫さんがかいた絵が散りばめられた作品。『孫がかいてくれた絵を形に残したい』と想って制作しました」と内藤さん。家族を思う優しさにほっこりする」と評判です。



4月6日まで

「内藤和美

仲間と夢見るキルトの世界」

安来市加納美術館だより 電話36-0880

名碗を愉しむ会
「桜茶会」



金重陶陽 備前焼「小袱茶碗」

- ▼4月12日(日)
- ▼茶室「如水庵」

解説を聞きながら企画展を観た後、名碗に触れていただき、ゆったりとお茶を愉しんでいただきます。会費は一人2,600円。事前予約が必要です。

です。きだね」が始まります(7月13日まで)。
長谷川義史展の催し

- ▼ギャラリートーク…4月18日(午後1時30分から)。「子どもの本つらぼ」(安来町)の市ヶ坪裕子さんが作品を前に話します。
- ▼ワークショップ…4月19日(日)午前10時〜12時。スタンピングでトートバッグをつくらう。参加費500円、定員20人、要予約。
- ▼みるみるとみでみる…4月19日(日)午後1時30分から。みるみるの会の対話型鑑賞会です。

