

美術館

vol.116

だより

Houki Museum Information

あなたもフォトコンテストに応募してみませんか

第18回 植田正治写真美術館 フォトコンテスト作品募集中!



第18回フォトコンテストの作品を募集しています。テーマは自由ですが、山陰地方で撮影したものに限り。なお、入賞・入選作品は、当美術館で11月1日(水)から11月30日(木)まで展示します。

- 【部 門】** 一般/高校生以下の部
- 【審査員】** 織作峰子 (写真家・大阪芸術大学芸術学部写真学科学科長)
川本貢功 (写真家・二科会写真部名誉会員)
- 【応募期間】** 7月15日(土)～9月18日(月・祝) (当日必着)
- 【応募作品】** 四切 (ワイド可)・またはA4サイズ、カラー・モノクロいずれも可
- 【応募方法】** 必要事項を記入した応募票を作品1点ごとにテープで貼付し応募してください。1人3点まで応募できます。
- 【注意事項】** 応募作品は、応募者本人が撮影した未発表のものに限り。ます。



- 【賞】**
- | | |
|-------------------------|----------------|
| ●一般の部 (12名) | ●高校生以下の部 (12名) |
| 大賞 (1名) …………… 副賞3万円 | 副賞 (図書カード5千円分) |
| 優秀賞 (2名) …………… 副賞2万円 | 副賞 (図書カード3千円分) |
| 秀作賞 (6名) …………… 副賞1万円 | 副賞 (図書カード2千円分) |
| 奨励賞 (1名) …………… 副賞 | 副賞 |
| キヤノン賞 (1名) …… コンパクトデジカメ | コンパクトデジカメ |
| ニコン賞 (1名) …… コンパクトデジカメ | コンパクトデジカメ |
- ※これらの入賞作品以外に各部とも入選作品を若干名選定

【表彰式】 11月3日 (金・祝) に植田正治写真美術館で表彰。
★応募要項など詳しくは、ホームページ又はフォトコンテスト募集要項をご覧ください。



植田正治、
イメージの誕生
—植田正治直筆の「作画計画ノオト」初公開—
9月3日(日)まで開催中

ご来館の際には、広報ほうき6月号裏表紙に掲載しています町民無料招待券を切り取ってご利用ください。

問い合わせ先 伯耆町立植田正治写真美術館 TEL:0859-39-8000

メール | bijyutsukan@houki-town.jp ホームページ | http://www.japro.com/ueda/

◆ 開館時間 / 9:00～17:00 (最終入館は16:30) ◆ 休館日 / 火曜日 (祝祭日の場合は翌日) 但し8月15日は開館

食生活改善推進員おすすめ 旬のレシピだより vol.10

栄養価(1個)/エネルギー190kcal
食塩相当量0.5g
カルシウム40mg

伯耆町ホームページで
レシピ動画配信中!

トマトのフライ

トマトの酸味と
チーズの香りが
おいしい!



●材料(8個分)

- 豚ロース薄切り …………… 8枚
- 塩、こしょう …………… 各少々
- トマト …………… 280g
- スライスチーズ …………… 2枚
- 卵 …………… 1個
- 小麦粉 …………… 大さじ2
- かたくり粉 …………… 大さじ1
- パン粉 …………… 50g
- 揚げ油 …………… 適量
- とんかつソース …… 大さじ1
- おこのみソース …… 大さじ1

●作り方

- ① トマトはくし切りに、チーズは1枚を4等分にする。
- ② 豚肉を広げて、塩、こしょうをふる。
- ③ 卵を溶き、小麦粉、かたくり粉を加えて混ぜる。
- ④ トマトとチーズを豚肉で巻いて、③の衣、パン粉の順につける。
- ⑤ 油できつね色になるまで揚げる。
- ⑥ とんかつソースとおこのみソースを合わせて、フライにつけて食べる。

POINT 1 トマトには、抗酸化ビタミンのβ-カロテン・ビタミンC・ビタミンEが含まれ、動脈硬化やがんの予防に役立ちます。特に、ビタミンCは、夏の熱さによるストレスから体を守ります。

POINT 2 旬を迎えた野菜は、栄養価とおいしさが増して、体とところに元気をくれます。