

植田正治写真美術館



第22回 フォトコンテスト 作品募集!!

部門 一般の部/18歳以下の部  
テーマ 自由 (ただし山陰地方で撮影したものに限り)

応募期間 7月17日(土)～9月23日(木・祝) ※当日必着  
審査員 ■織作 峰子 氏 (写真家、大阪芸術大学写真学科学科長) ■川本 貢功 氏 (写真家、二科会写真部名誉会員)  
■平間 至 氏 (写真家)

賞	一般の部 (14名)	18歳以下の部 (12名)
大賞 (1名)	賞状、副賞5万円・美術館フォトダイアリー	大賞 (1名) …… 賞状、図書カード1万円・美術館フォトダイアリー
優秀賞 (2名)	賞状、副賞2万円・美術館フォトダイアリー	優秀賞 (2名) …… 賞状、図書カード5千円・美術館フォトダイアリー
秀作賞 (6名)	賞状、副賞1万円・美術館フォトダイアリー	秀作賞 (4名) …… 賞状、図書カード2千円・美術館フォトダイアリー
新日本海新聞社賞 (1名)	賞状、副賞1万円・美術館フォトダイアリー	新日本海新聞社賞 (1名) 賞状、図書カード2千円・美術館フォトダイアリー
審査員特別賞 (2名)	賞状、副賞・美術館フォトダイアリー	審査員特別賞 (2名) …… 賞状、副賞・美術館フォトダイアリー
キヤノン賞 (1名)	賞状、副賞	キヤノン賞 (1名) …… 賞状、副賞
ピクトリコ賞 (1名)	賞状、副賞	ピクトリコ賞 (1名) …… 賞状、副賞

※上記の入賞作品以外にも、優れた作品を「入選」として、両部門から数点選び、展示します。※入賞・入選作品は、11月3日(水・祝)から11月29日(月)の間、当館で展示します。※応募方法など詳しい内容は、美術館ホームページをご覧ください。

ボクのスタジオ - 植田正治の砂丘 - ~ 11月29日(月)まで開催中 ~

問い合わせ先 伯耆町立植田正治写真美術館  
TEL:0859-39-8000

【同時開催】 1階D展示室 植田正治物語 - 写真するボク -  
植田正治の生涯にわたる写真活動の軌跡を紹介

メール: bijyutsukan@houki-town.jp  
ホームページ: https://www.houki-town.jp/ueda/  
■開館時間/10:00~17:00 (最終入館は16:30)  
■休館日/火曜日 (祝日の場合は翌日) ※8月10日は開館

町民の方は入館無料です。  
ご来館の際は、広報ほろき7月号町民無料招待券  
または免許証など住所の分かるものを提示してください。

食生活改善推進員おすすめ  
旬のレシピだより  
— Vol.15 —

ヨーグルトクリーム  
の  
トライフル  
旬のメロンバージョン

栄養価(1人分)  
エネルギー 224kcal  
カルシウム 84mg  
食塩相当量 0.1g



※写真はイメージです。

トライフルとは、器の中に小さく切ったスポンジケーキを敷き詰め、その上からフルーツやゼリー、クリームを重ねて作る、イギリスのデザートです。くだものは、ビタミンCやミネラルなどの栄養を含み、健康維持に必要です。大人は1日200gが目安で、りんご半分程度、子どもは1日100gが目安です。季節ごとにくだものを変えて、作ってみてください。

- 材料(4人分)
- カステラ …… 50g [ヨーグルトクリーム]
  - メロン …… 1/4~1/3個(果肉200g) ●ヨーグルト(無糖) …… 200g
  - オレンジ …… 1/2個(果肉60g) ●生クリーム …… 100ml
  - ブルーベリー …… 30g ●砂糖 …… 大さじ3~4

- 手順
- ★ヨーグルトクリームの作り方
- ①ヨーグルトは、コーヒーフィルターかペーパータオルで受けながら、冷蔵庫で1時間程度水切りする。
  - ②生クリームに砂糖を加えて、7分立てにする。
  - ③②の生クリームに水切りしたヨーグルトを合わせ、なめらかになるように混ぜる。

- ★くだものなどの準備
- ①カステラを一口大に切る。
  - ②メロンは皮を除き、一口大に切る。
  - ③オレンジは、皮を除き、1cm角に切る。
  - ④ブルーベリーは洗って、水気をふき取る。
- ★クリームとくだもの準備ができたら、透明なカップや器に、カステラ、くだもの、ヨーグルトクリームを重ねるように盛り付ける。

