

美術館

vol.114

だより

Houki Museum Information

植田正治、 イメージの誕生

2017年6月10日(土) — 9月3日(日)

イメージ誕生の裏側、植田正治の 『作画計画ノオト(ノート)』初公開!!



本を持つボク 1949年頃

【主な出品作品】

- パパとママとコドモたち 1949年
- 小狐登場 1948年
- シリーズ〈童暦〉より 1959-70年
- シリーズ〈砂丘モード〉より 1983-1996年

演出写真、シリーズ〈童暦〉、シリーズ〈砂丘モード〉といった植田正治の代表作の数々には、あまり知られていないエピソードや創作の過程があります。

例えば、最近、植田の生家から発見された『作画計画ノオト(ノート)』には、戦後間もなく弓ヶ浜や鳥取砂丘で撮影されたいわゆる演出写真のイメージやアイデア、さらには植田のこだわりがある作品タイトルがいくつも記されています。この手帖を見ると、植田が実際に写真を撮影する前に、さまざまに思案しメモやスケッチなどを行いながら、構想を練っていたことがわかります。また、〈童暦〉のネガを見ると、植田がどのカットを選んだのか、あるいはプリントする際にどのようなトリミングをし、どのようなプリント技法を使用したかなど様々なことが理解できます。

「イメージの誕生」と題した今回の展覧会では、初めての公開となる植田直筆の『作画計画ノオト』をはじめプリント以外の資料も展示し、作品誕生の裏側を紹介します。植田ワールドの魅力を再発見していただけることでしょう。

▼ご来館の際に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

- ◆開館時間／9:00～17:00(最終入館は16:30)
- ◆休館日／毎週火曜日(祝祭日の場合は翌日)
6月5日～6月9日まで展示替のため休館
8月15日は開館

町民無料招待券

植田正治、
イメージの誕生 2017年6月10日(土) — 9月3日(日)

※本券1枚につき1世帯様無料でご利用いただけます。

伯耆町立植田正治写真美術館 伯耆町須村353-3
TEL:0859-39-8000 FAX:0859-68-3600

食生活改善推進員おすすめ 旬のレシピだより vol.9

栄養価(1人分)／エネルギー125kcal
食塩相当量1.2g
カルシウム46mg

伯耆町ホームページで
レシピ動画配信中!



旬の魚を味わう
郷土料理

いわしのつみれ汁



POINT

県内の漁港で水揚げされる、イワシ・アジ・トビウオなど、その時期の魚で作ってみよう！
つみれ汁は、魚のおいしさと栄養が味わえる郷土の一品です。

●材料(4人分)

- いわし(三枚おろし)..... 160g
- ごぼう(ささがき)..... 20g
- みそ..... 小さじ1
- かたくり粉..... 小さじ2
- しょうがしぼり汁..... 1片分
- 玉ねぎ..... 120g
- 青ねぎ..... 15g
- 昆布だし汁..... 600ml
- みそ..... 30g

●作り方

- 1 いわしは包丁でたたいたあと、すり鉢でする。または、フードプロセッサーにかける。
- 2 いわしのすり身に、ささがきごぼう、みそ、かたくり粉、しょうがのしぼり汁を加えてねる。
- 3 玉ねぎは薄切りにする。青ねぎは小口切りにする。
- 4 だし汁を温め、玉ねぎを入れる。玉ねぎに火が通ったら、いわしのすり身を団子にして入れ、火を通す。
- 5 みそで味を調え、青ねぎを加えたら、火を止める。