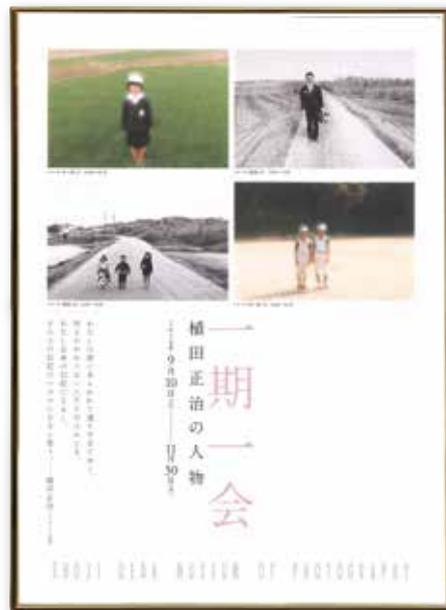




一期一会

植田正治の人物

11月30日(水)まで開催中



植田正治は写真館を営む一方、戦前からアマチュアカメラマンとして身近な人々や子どもたちを生涯にわたり撮影し続けています。特に1950年代後半から1980年にかけて撮影された三つのシリーズは、時代も使用したカメラも手法も異なりますが、全て人々との触れあいの記述であり記録です。今回は、植田の山陰三部作ともいえる〈童暦〉、〈小さい伝記〉、〈白い風〉のシリーズを中心に、戦前戦後の人物写真、演出写真もあわせて紹介します。

- ◆ 開館時間 / 9:00 ~ 17:00 (最終入館は16:30)
- ◆ 休館日 / 火曜日 (祝日の場合は翌日)
- ◆ 町民無料招待券 (広報ほうき9月号裏表紙掲載) をご利用いただけます。

第13回植田正治写真美術館友の会写真展

とき
10月19日(水)~
10月31日(月)

ところ
美術館D展示室



第23回伯耆町写真展作品募集

対象者 町民、または町内勤務者
テーマ 自由
応募締切 11月6日(日)
作品展示 11月16日(水)~11月30日(水)

◆ 応募要項など詳しくは、全戸配布のチラシまたはホームページをご覧ください。

問い合わせ先 伯耆町立植田正治写真美術館 ◆ 開館時間 / 9:00 ~ 17:00 (最終入館16:30) ◆ 休館日 / 火曜日 (祝日の場合は翌日)
TEL:0859-39-8000 メール | bijyutsukan@houki-town.jp ホームページ | http://www.japro.com/ueda/

食生活改善推進員おすすめ 旬のレシピだより vol.7

栄養価(3個分) / エネルギー90kcal
食塩相当量0.9g
食物繊維1.6g

伯耆町ホームページで
レシピ動画配信中!



しいたけ \ 特産の椎茸を 使った一品 / シュウマイ



POINT 1 旬のしいたけの香りを感じる一品です。

POINT 2 しいたけは食物繊維が多く、低カロリーな食材です。しいたけの軸も無駄なく使い、ひき肉と合わせることで、ボリュームアップできます。

●材料(12個分)

<しいたけシュウマイ>

- しいたけ 中12枚
- 豚ひき肉 120g
- 玉ねぎ 60g
- オイスターソース 小さじ2
- 酒 大さじ1/2
- 片栗粉 適量
- 赤パプリカ(飾り用) 1/8個

<たれ>

- 酢 大さじ1
- 醤油 大さじ1

●作り方

- ① しいたけを軸と傘に切り分ける。
- ② しいたけの軸と玉ねぎをみじん切りにする。
- ③ 飾り用の赤パプリカを12個(1cm角)に切る。
- ④ 豚ひき肉に②とオイスターソース・酒を加え、粘りが出るまで混ぜる。
- ⑤ かさの内側に片栗粉をふったしいたけに④を詰め、上にパプリカをのせる。
- ⑥ ⑤を蒸し器に入れて、7分ほど蒸す。
- ⑦ 酢と醤油を混ぜて、たれを作る。
- ⑧ 蒸しあがったシュウマイにたれを添えて、できあがり。