

美術館

vol.121

だより

Houki Museum Information



〈春の雲〉 1984年

植田正治

「撮ることにきめる」

会期：3月1日(木) — 6月3日(日)

空に浮かぶ雲を眺めながら「撮ることにきめる」と綴った植田の文章、そして写真。このイメージに代表されるように、植田の作品には何気ない日常を写しとめたものが数多くあります。特別な被写体や風光明媚な風景ではなく、見慣れた山陰の空や雲、海辺の石ころ、揺れる草木、校庭で遊ぶ子どもたち、そして人影……。今回の展示では、植田が写真家としてもっとも意欲的に活動し、充実していたといわれる1970年代から80年代前半の〈小さい伝記〉や〈風景の光景〉のシリーズをはじめ、カメラ雑誌などに掲載された作品の数々を紹介します。

新しい発見や自身の心に触れるものに素直にカメラを向け取められた作品の数々は、構えることなく、まさに自然体で撮影されたものばかりです。感性のままに植田が「撮ることにきめた」イメージの数々をお楽しみください。

DAY BY DAY:
Shoji Ueda, His Views

▼ご来館の際には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

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16:30)

◆休館日 / 毎週火曜日(祝日の場合は翌日) ※5月1日(火)は開館

町民無料招待券

植田正治「撮ることにきめる」
DAY BY DAY: Shoji Ueda, His Views
3月3日(日)

サンプル

〒690-0133 島根県松江市大森町353-3

TEL:0859-39-8000

食生活改善推進員おすすめ

旬のレシピだより vol.12

春の減塩
ちらし寿司



栄養価(1人分) /
エネルギー 403kcal
食塩相当量 1.2g
カルシウム 62mg

伯耆町ホームページで
レシピ動画配信中!

◎材料(4人分)

- | | |
|------------------------|----------------|
| ● ごはん …… 640g(ひとり160g) | ● タケノコ …… 60g |
| ● 米酢 …… 大さじ4 | ● ニンジン …… 40g |
| ● 砂糖 …… 大さじ1と1/3 | ● 菜花 …… 60g |
| ● 塩 …… 小さじ1/3 | ● だし汁 …… 100ml |
| ● ごま …… 小さじ2 | ● 酒 …… 小さじ2 |
| ● 甘塩鮭 …… 80g | ● みりん …… 小さじ2 |
| ● 卵 …… 2個 | ● しょう油 …… 小さじ2 |
| ● 砂糖 …… 小さじ2 | ● 刻み海苔 …… 少量 |
| ● 油 …… 小さじ1 | |

◎作り方

- 1 タケノコは、食べやすい大きさに切る。ニンジンも、薄切りして梅型にぬき、ゆでて火を通す。菜花は、ゆでて水にとり、しぼって食べやすい長さに切る。
- 2 鍋に調味料④を合わせ、タケノコとニンジンをいれて煮立たせ、火を止める。これを冷まして味をしみ込ませる。粗熱がとれたら、菜花も漬けておく。
- 3 鮭は焼いて、骨を除き身をほぐす。
- 4 卵と砂糖を混ぜ合わせ、油を敷いたフライパンで薄焼き卵を作る。これを細切りにして、錦糸卵にする。
- 5 ごはんに合わせ酢を加えて、すし飯を作り、鮭とごまを混ぜる。
- 6 すし飯を盛り、錦糸卵、タケノコ、ニンジン、菜花を飾り、刻み海苔をちらす。