

CIVIL GALLERY 市民美術展

日本画独特の色合いの美しさに惹かれて、筆を取るようになってから五年になります。

これまで花の絵しか描いたことがなく、今回初めて風景画に挑戦したところ、このような賞をいただき自分でも大変驚いています。

この絵は、秋の好きなわたしが「心なる風景」をテーマに、歳をとってもススキの穂のようにキラキラ輝いていたい、という願いを込めて描きました。



鳥取市気高町宝木
三村裕子さん

日本画 鳥取市議会議長賞

ばんしゅう かきや 晩秋の輝き



陶芸を始めたのは十年ほど前からで、浦富焼の山下碩夫先生に習っています。ほかに革細工などを趣味にしており、物作りが好きな性格のようです。

白い茶器に呉須ごすというコバルトを

工芸 鳥取民藝美術館長賞

ちや き 茶 器



鳥取市西町一丁目

田畑 純さん



主原料とした顔料でツクシを描きましたが、図柄、色とも、もうひとつだと思っています。

今はまだ自分の窯がありませんが、できれば、将来持てたらと思っています。

入賞作品紹介

編集後記

◆今回の特集で、あらためて新「鳥取市」の広さを実感。因州和紙、鹿野のすげ笠、さじ石、など各地域の特長あるものを取りあげ紹介しようと、午前中は佐治を午後は青谷を取材したのですが、行き帰りを合わせた車での移動時間がなんと2時間20分◆それ以上に感じたのは、新「鳥取市」のみなさんの心の広さ。そして優しさ。合併調整とリニューアルが相まって編集が難航、無理を承知に急なお願いをすることになったのですが、みなさんがこころよく協力してくださいました。とても感動し地域の素晴らしさに触れることができました。◆表紙の写真は、合併に向かう9市町村を、グラウンドにダッシュするナインで表現してみました。また、「とっとり」の文字は、青谷在住の書道家、柴山抱海先生しばやまほうかいにご提供いただきました。この場をかりてお礼申し上げます。(KRM)



材料 (4人分)

豆腐	1丁
卵	2個
青ねぎ・しいたけ	各 30g
豚ひき肉	60g
ごま油	小さじ2
塩・こしょう	少量
だし汁	150cc
みりん	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
かたくり粉	小さじ2

エネルギー 152kcal たん白質 12.1g
脂質 8.7g カルシウム 106mg 塩分 0.6g

豆腐蒸し

食

1. 豆腐はふきんに包み、軽く水を切る。
2. 青ねぎ、しいたけはみじん切りにする。
3. ボールに豆腐、といた卵、青ねぎ、しいたけ、ひき肉を入れて混ぜ、塩、ごま油、こしょうも加えさらにかき混ぜ、小鉢に入れ、蒸し器で15～20分蒸す。
4. 鍋にだし汁、みりん、しょうゆ、かたくり粉を入れてよく混ぜ、中火でとろみがつくまで煮て、蒸し上がった3.にかける。



鳥取市食生活改善推進委員会のみなさん

一口メモ

食事は、朝昼晩3回規則正しく食べましょう！