

ひとあし先に秋の準備

まだまだ残暑が辛い季節ですが、これから少しずつ涼しくなって、秋がやってきます。秋といえば、芸術の秋、食欲の秋、読書の秋…。いろいろなことにトライして秋を楽しみましょう！

きのこの炊き込みごはん

秋の食材の代名詞のきのこを使った炊き込みごはんをご紹介します！



材料

- しめじ 1/2パック
- まいたけ 1/4パック
- エリンギ 1/4パック
- 米 1.5合 油揚げ 1/2枚
- にんじん 1/3本 ごぼう 20g
- 醤油 大さじ3 三つ葉 適量

調理法

- 1 米をといでざるにあけておく。
- 2 しめじ、まいたけは小房に分け、エリンギは長さを半分にし薄切りにする。ごぼうはささがきにする。油揚げは油を抜き、にんじんと細切りにする。
- 3 米と醤油を炊飯器に入れ、水を1.5合の目盛りまで入れる。そこに切った具材を全て入れてならして炊く。
- 4 炊き上がったらざっくりと混ぜて器に盛り、三つ葉を乗せて完成！

特別展「日本のわざと美—重要文化財とそれを支える人々—」

9月12日(土)～10月18日(日)
「人間国宝」とよばれる重要無形文化財の保持者、および保持団体の「わざ」と作品の「美」を紹介する展覧会です。陶芸、染色などの日本の伝統的な工芸品や文化財の保存技術を紹介しつます。また、展示期間のうちの数日間は、これらの技術をもつ保存会の方々が製作実演会もしてくれます。



観覧料

一般800円(700円)

シルバー700円(600円)

高校生300円(200円)

小・中学生無料

※()内は20人以上の
団体料金

※シルバーは昭和25年
12月31日以前
生まれの方

製作実演会

9月21日(月・祝)・22日(火・祝)

伊勢型紙技術保存会

9月26日(土)27日(日)

柿右衛門製陶技術保存会

※両日とも10:00～12:00 13:00～16:00(随時)

お笑いコンビ「スパークス」のメンバーである主人公がお笑い業界では煙たがられる神谷という先輩芸人との出会いを通して、成長していく物語。神谷の生き様や言葉から「笑いとは何か」を見つけていく。主人公の心の動きも鮮明に伝わって来る作品です。また文中に出てくる会話はまさに漫才のように面白みがあり、普段あまり読書をしていないという方にもオススメです。累計200万部突破のいま話題の本作品、皆さんもぜひ一度お手にとって読んでみてはいかがでしょうか？



又吉直樹

火花

又吉直樹

東北歴史博物館

2015年芥川賞受賞 ピース又吉「火花」

今後の予定

○ホッとサロン

地元の福祉関係の皆さんが集会所でお茶飲み会を開きます。時間は14時から16時です。

9月1日(火)：野球場

9月15日(火)：城南

9月29日(火)：山王

9月27日(日) 予定

○団だより9月号配布