

そらんぼ 四日市へ 行こう! 第8回

～古今やきもの饗宴～

食器は料理を引き立て、食事を楽しくしてくれます。私たちの暮らしに欠かせない食器をはじめとする焼き物。本市は明治以降、萬古焼の主要な産地として発展し、多くの製品を世に送り出してきました。そのため、焼き物を身近に感じることも多く、まち中でも陶壁などのオブジェを見掛けます。

博物館では開館以来、萬古焼の資料を収集してきましたが、開館20周年

「博物館」「プラネタリウム」「四日市公害と環境未来館」の見どころなどを紹介します。

開館時間 9:30～17:00 (展覧会への入場は16:30まで)
11月の休館日 11月7日・14日・21日・28日 (いずれも月曜日)
12月の休館日 12月5日(月)・12月(月)～19日(月)・26日(月)～31日(土)
※1月は2日(月)から開館します



年やリニューアルをきっかけに、市民の皆さんから焼き物に関する作品や資料を多く寄贈していただきました。

中には日本の陶芸史の標準作となるような優れた作品や、日本ではあまり知られていない、戦後間もない頃にアメリカ向けに作られたノベルティなど、貴重で珍しい物もあります。

11月8日(火)から開催する企画展「古今やきもの饗宴ー館蔵陶磁器セレクションー」では、博物館が所蔵する萬古焼のコレクションや新たな

に寄贈された作品を一堂に展示します。本市の主要産業となる前の江戸時代中期から現代に至るまでのおよそ300年の萬古焼の流れと、日本の焼き物の優品をご覧いただけます。

この機会に、地場産業としての萬古焼の歩みや、焼き物の歴史に触れてみてはいかがでしょうか。



赤絵龍文盛蓋瓶

問い合わせ先

博物館

(☎355-2700 FAX355-2704)

こにゅうどうくんの お部屋

第20回

「かぶせ茶」って 食べてもおいしいんだよ

「四日市かぶせ茶レシピ」は、茶業関係者の皆さんからレシピを募集して作成したんだ! 市の施設などで配布しているし、市ホームページ ([HP](http://www.5.city.yokkaichi.mie.jp/item/62019.html)<http://www.5.city.yokkaichi.mie.jp/item/62019.html>) でも見られるよ!

材料 (8個分)	塩……………小さじ1/3
さつまいも……………250g	かぶせ茶粉末
小麦粉……………200g	……………小さじ2
ベーキングパウダー	砂糖……………70g
……………10g	水……………120ml

かぶせ茶入り 鬼まんじゅう



【作り方】

- ① さつまいもは両端を落として厚めに皮をむき、1センチ角のさいの目に切って、すぐ水につける。
- ② 30分ほどたったら、①をざるに揚げて水切りする。

- ③ 小麦粉、ベーキングパウダー、塩、かぶせ茶粉末を混ぜてふるいにかける。
- ④ 水と砂糖をよく混ぜ合わせ、③を少しずつ入れ、ダマにならないようにしっかりかき混ぜる。
- ⑤ ④に②を入れ、練らないように混ぜ合わせ、8等分する。
- ⑥ 10センチ角に切ったクッキングペーパーに⑤の生地をのせ、蒸気の上上がった蒸し器に入れ、強火で10～13分蒸す。



問い合わせ先

農水振興課

(☎354-8180 FAX354-8307)

有料
広告
掲載
欄

入居者 利用者 募集中

サービス付き高齢者向け住宅
デイサービスセンター併設

ときわホーム自由ヶ丘



お問い合わせ
資料請求 は下記まで

☎059-373-2066

〒513-1124
鈴鹿市自由ヶ丘一丁目17番1号
(三交バス: 自由ヶ丘バス停前)
トキワ生活株式会社

三重県取得登録番号103-2/居住の権利形態 賃貸借/利用料の支払い方式 月払い方式

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。