



## 山口県立萩美術館・浦上記念館へ行こう!

特別展★「サンタフェリー・ダークスコレクション  
浮世絵最強列伝～江戸の名品勢ぞろい～」  
開催のお知らせ

山口県立萩美術館・浦上記念館では、4月28日(土)から5月27日(日)まで、特別展「サンタフェリー・ダークスコレクション 浮世絵最強列伝～江戸の名品勢ぞろい～」を開催します。

リー・ダークス氏(米国、1935年生まれ)の浮世絵コレクションをまとめてご紹介する、はじめての展覧会です。ダークス氏は、20代の頃、米空軍士官として日本に駐留したことをきっかけに日本美術に関心を持ち、後に、とりわけ感銘を受けたという浮世絵版画の収集を始めます。

情熱と愛情を注いで育て上げられたリー・ダークスコレクションは、誰もが知る名品あり、浮世絵ファンをうならせる珍しい名品ありの、まさに「最強」のメンバーぞろいです。またその中には、摺った当初の美しい色彩を残した作品も多く含まれ、優れたコレクションと評価されています。本展では、浮世絵版画の初期から、幕末までの作品をご紹介します。見応えたっぷりの浮世絵の世界をお楽しみください。



**期間** 4月28日(土) ▶ 5月27日(日)

※休館日 5月14日(月)

※会期中展示替えがあります 前期4月28日(土)～5月13日(日) / 後期5月15日(火)～5月27日(日)

**時間** 午前9時～午後5時  
(入場は午後4時30分まで)  
※金曜日は午後7時まで開館  
(入場は午後6時30分まで)

**料金** 一般……………1,000円(800円)  
70歳以上の方・学生…800円(600円)

18歳以下  
無料

※( )内は前売りおよび20名以上の団体料金。

※18歳以下の方、および高等学校、中等教育学校、特別支援学校の生徒は無料。

※身体障害者手帳、療育手帳、戦傷病者手帳、精神障害者保健福祉手帳の提示者とその介護者1人は無料。

※前売券はローソンチケット(Lコード61634)、セブンチケットでお求めになります。

**会場** 山口県立萩美術館・浦上記念館  
(山口県萩市平安古町586-1)

【展覧会情報サイト】 <http://www.nikkei-events.jp/art/ukiyo>

【お問い合わせ】 山口県立萩美術館・浦上記念館 電話 (0838) 24-2400、FAX (0838) 24-2401 <http://www.hum.pref.yamaguchi.lg.jp/>

## あおい お秋穂 フルーツトマトが旬を迎えます!



### やまぐちブランドとは?

山口県内で生産される農林水産物や主な原材料が県産100%の加工品を対象に、味や品質を重視した独自の基準を設けて厳選した登録商品です。



品質



必要最低限の水で、冬から春にかけて、じっくりと時間をかけて果実が育ち、また、太陽の光を十分浴びて着色するため、味が濃く、糖度が高いのが特徴です。中でも、「糖度8.5度以上」のトマトを「秋穂フルーツトマト」として販売しています。

また、果肉もしっかりとしていることから、生食・加熱調理とどちらにも使用できます。



とまろちゃん

秋穂フルーツトマトを使ったおすすめメニュー

### こんがりチキンの トマトソテー

《材料(2人分)》

- ・トマト……………2個
- ・鶏胸肉……………小さめ2枚(約250グラム)
- ・下味  
料理酒…大さじ1.5  
片栗粉…大さじ1弱  
塩……………1つまみ
- ・オリーブオイル、岩塩、ブラックペッパー……………各適量

### 作り方

- 1 鶏胸肉はそぎ切りにしてボウルに入れ、下味の材料をよくもみ込みます。ラップをかけ、冷蔵庫で2～3時間程度おきます。トマトはヘタを取り落とし、1センチの輪切りにします。
- 2 フライパンにオリーブオイル(多め)を入れて中火で熱し、①の鶏肉を広げて並べ、両面をこんがり焼きます。焼けたら、水(大さじ2程度)を加えてふたをし、蒸し焼きにします。
- 3 お皿に鶏肉を盛り、空いたフライパンで、トマトをソテーします(やわらかくなるまで)。
- 4 鶏肉の上にトマトを乗せ、岩塩とブラックペッパーを振りまきます。トマトを崩し、鶏肉と一緒にいただきます。

やまぐちブランドについて

詳しくは「ぶちうま!やまぐち.net」から  
<http://buchiuma-y.net/>



お問い合わせは  
山口県ぶちうまやまぐち推進課 まで  
TEL 083-933-3395