



サテライト会場 space 展覧会「三野新 ^{みのあらた} 外が静かになるまで」

三野新は、土地や風景の歴史、人々の記憶を読み解いて戯曲を書き、さらにそれを身体的なパフォーマンスや写真・映像と組み合わせたインスタレーションへと展開するなど、領域横断的な表現活動を行ってきました。

以前から日本に駐留する米軍の存在へと関心を寄せ、沖縄を題材とした作品も発表してきた三野は、今回、同じく米軍基地を擁する青森県三沢市へのリサーチを行いました。本展では、リサーチから新たに書き起こした戯曲を、インスタレーションとして発表する予定です。



とき 9月16日(土)～12月17日(日) 午前10時～午後5時
※毎週月曜日(祝日の場合はその翌日)は休館日です。

会場 space (西三番町 18-20)

観覧料 無料

◆アーティストトーク

とき 9月16日(土) 午後2時～3時
ところ 美術館 市民活動スペース

～市民無料デーに合わせて開催～

◆対話型鑑賞プログラム げんびさんぽ

美術館スタッフと一緒に常設展示作品を鑑賞します。

とき 9月10日(日) 午前11時～正午

鑑賞作品 チェ・ジョンファ 《フラワー・ホース》

定員 20人(要予約・先着順)

集合場所 美術館 エントランス

◆9月10日(日)は常設展示市民無料デー

マイナンバーカード、運転免許証など住所が確認できるものを受付に提示してください。

◆館長鷲田めるろによる常設展ギャラリートーク

とき 9月17日(日) 午前11時～正午

定員 10人(要予約・先着順)

集合場所 美術館 エントランス

料金 無料 ※常設展チケットが必要です。

十和田市食生活改善推進委員会 おすすめレシピ Vol.14 健康増進課 ☎51-6791

市民の皆さんが元気な生活を送るため、栄養や食生活の改善や普及を図る十和田市食生活改善推進委員会が、おすすめレシピを紹介します。今回は **簡単・お手軽** ▶ゆかりチャーハン◀ です。



材料 (2人分)

ご飯	300g
豚ひき肉	80g
ゆかり	2.5g
サラダ油	小さじ1
コショウ	適量

作り方

- ① フライパンを熱し、油をひき、豚ひき肉を炒める。
- ② 火が通ったら、ご飯、ゆかりを入れ、炒める。
- ③ コショウを振り、味を調える。

疲れた体にもやさしい
さっぱりとした味付けです

● 1人分の栄養価

エネルギー 374kcal、タンパク質 11.1g、脂質 9.8g、炭水化物 55.8g、食物繊維 0.5g、カルシウム 7.0mg、食塩相当量 1.2g