



麒麟のまち INFORMATION

第43回 鳥取市

鳥取砂丘砂の美術館

第17期展示 砂で世界旅行・スペイン編

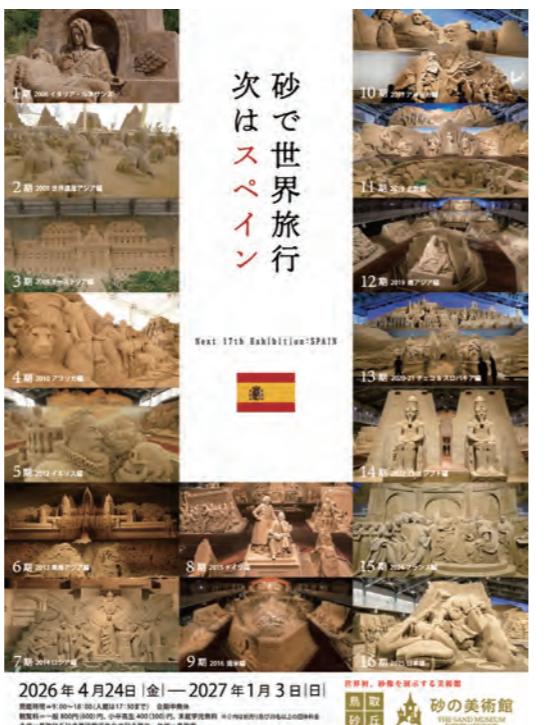
4月24日(金)に開幕する第17期展覧会のテーマは「スペイン」。世界的建築家アントニ・ガウディの没後100年の節目にちなみ、サグラダ・ファミリアなど世界遺産をはじめ、スペイン黄金時代の歴史文化など、「情熱の国」スペインの魅力を砂像で表現します。

ところ 鳥取市福部町湯山 2083-17

会期 4月24日(金)～令和9年1月3日(日)
9:00～18:00(最終入場17:30)

会期中無休

観覧料 一般 800(600)円
小・中・高生 400(300)円
※()内は前売り・20人以上の団体料金



次は
スペイン

【問合せ先】
鳥取市観光・ジオパーク推進課
TEL 0857-30-8291 FAX 0857-20-3947
次回、智頭町へ!

ケーブルテレビ【12ch】
いなばぴょんぴょんネット
<http://www.inabapyonpyon.net>
※番組の放送時間は、ホームページで紹介しています。

鳥取市広報番組 とっとり知らせたい!

市民と行政がつながるTV「とっとり知らせたい!」。さまざまな情報をお送りしています。鳥取市公式動画チャンネル(Youtube)でも公開中!

【放送】毎週金・土 6:00～24:00まで毎時00分放送
※12:30、19:30も放送あり

知ってなっ得スタジオトークは確定申告、市・県民税の申告について紹介します。そのほか情報盛りだくさんです。

「とっとり知らせ隊」も見てね♪

静止画文字情報『鳥取市からのお知らせ』
(番組の間に毎日放送しています)

鳥取市議会2月定例会

市議会定例会本会議の模様を終了まで生中継、当日の午後6時から122ch(第2放送)で再放送します。

鳥取市広報番組のご案内

FM TOTTORI RADIO BIRD 82.5fm
FM鳥取 RADIO BIRD
<http://www.radiobird.net/>

コミュニティFM「FM鳥取」(周波数82.5MHz)で鳥取市のさまざまな情報をお送りしています。

■来ました!鳥取の元気人!!

★毎週月・水曜日12:15頃～(30分間)
【再放送】毎週火・木曜日16:00頃～

■深掘り!! シティインフォメーション・トーク!!

★毎週金曜日12:15頃～(20分間)
【再放送】毎週土曜日10:20頃～

■鳥取シティインフォメーション

★毎日朝・夕放送(5分間)

■鳥取おでかけナビ

★毎週土曜日の9:15頃～(15分間)

■インターネットで聞く方法

・「インターネットサイマルラジオ配信」で聞く。
・スマートフォンアプリ「Tuneln Radio」で聞く。

■ケーブルテレビで聞く方法

・ケーブルテレビ「いなばぴょんぴょんネット」の「コミュニティデータ放送画面」から、「FM鳥取」ボタンを押して聞く。

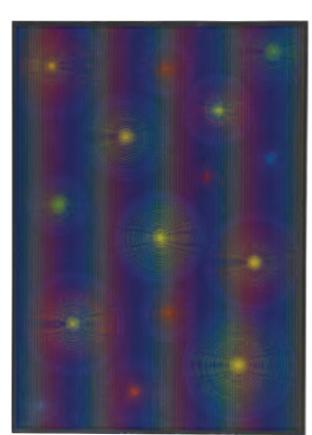
簡単にできる料理を紹介します
鳥取市食育推進会員会
豆・豆製品を使った料理編 Vol.6
☆炒り豆腐☆



エネルギー	155kcal
たんぱく質	12.4g
脂質	10.0g
食塩相当量	0.8g

材 料 (4人分)			
木綿豆腐	300g	青ネギ	20g
芽ひじき(乾)	1g	卵	1個
鶏ひき肉	100g	かつお節	2g
にんじん	40g	みりん	6g
生しいたけ	40g	ごま油	8g
		しょうゆ	18g

- ①木綿豆腐はキッチンペーパーに包んで皿にのせ、ラップをかけずに電子レンジ(600W)で2分加熱する。芽ひじきは水で戻しておく。
- ②生しいたけは軸をとって半分に切り、細く切る。にんじんは皮をむき、細切りにする。
- ③フライパンにごま油を熱し、鶏ひき肉を炒める。芽ひじき、生しいたけ、にんじんを加え炒める。
- ④①の木綿豆腐を食べやすい大きさにちぎりながら加え、炒める。水気がとんだら調味料を加えて5分ほど炒める。溶き卵を加えて火を止め、斜め切りの青ネギ、かつお節を加えて混ぜ合わせる。



デザイン 市展賞
「COLORS/LUMINOUS」
岩永輝也



書道 市展賞
「放哉の句」
岡村抱寿



書道 市展賞
「朝露」
かなざわじゅんせい
金澤順子



書道 協賛賞
「守以靜」
もりきゆう
森木夢羽



デザイン 市展賞
「3年生」
西脇杏音



書道 ユース賞
「我」
おぐらななみ
小椋菜々美



第64回 麒麟のまち 鳥取市美術展 受賞作紹介

※ 作品展示は終了しています

