



開館30年を迎え 装い新たに

- 所在地 小坂本町8-5-1
- 開館日時 午前10時～午後5時30分（入場は午後5時まで）
- 定休日 月曜（祝日は除く）、年末年始、展示替休館日
- 駐車場 有
- アクセス 名鉄豊田線／三河線「豊田市」／愛環「新豊田」駅下車。徒歩約15分
- 問合せ ☎34・6610（美術館）



今回紹介するのは、美術館の別館として敷地内に隣接する高橋節郎館です。漆芸家・高橋節郎（たかはし せつろう、1914-2007年）の芸術を紹介する本施設は、約1年間の改修工事を終え、開館30年の節目の年である2025年1月にリニューアルオープンしました。開放的なエントランスホールや、案内用のデジタルサイネージを新設。また、改修により広がった展示スペースでは、鎗金^{そうざん}を用いた屏風やパネルなどの幻想的な作品のほか、墨彩画や漆版画などを紹介しています。

リニューアル後最初の展覧会となる「高橋節郎展－我逢人 われ人に逢うなりー」（5月18日（日）まで開催中）では、高橋節郎の「人」と「作品」をあらためて紹介するとともに、彼の芸術性に影響を与えた人々にも焦点を当て、その関係性などが分かる書簡や資料も展示しています。是非お越しください。



ホームページ



（上）新設されたエントランスホール
（下）金・銀の装飾が施されたグランドピアノやハープなどの楽器



高橋節郎《童子神》1995年、豊田市美術館蔵



（上）（下）絵画や書簡など、様々な作品や資料が展示されています。



Instagram
【とよた農産物ブランドくん】
豊田市の農産物情報を発信中！



豊田市公式COOKPAD
【豊田市のキッチンでは
過去の旬レシピも掲載！】



今月の旬食材

鶏卵

栄養の宝庫である卵には、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルなどが含まれています。市内には多くの養鶏農家があり、スーパーでの販売のほか直売所も多くあります。

今月のおすすめMENU

お雛さまちらし寿司

地産地食応援店「カフェ さんぽがてら」の中条さんに
とよたの卵を使った料理のレシピを教わりました。



材料（4人分）

お米 …… 2合	水+椎茸戻し汁 …200cc	ちりめんジャコ … 50g
干し椎茸 … 5枚	砂糖 …… 大さじ1.5	鶏ひき肉 …… 100g
ニンジン … 1/2本	醤油 …… 大さじ1.5	ショウガ …… 1片
レンコン … 10g	酒 …… 大さじ1.5	水 …… 50cc
卵 …… 6個	砂糖 …… 大さじ2	砂糖 …… 大さじ2
鯛でんぶ … 60g	塩 …… 小さじ1	みりん …… 大さじ2
	酢 …… 大さじ2.5	酒 …… 大さじ2
		醤油 …… 大さじ2

作り方

- 1 水で戻した干し椎茸、ニンジンを細切り、レンコンをイチョウ切りにする
- 2 鍋に■と干し椎茸の戻し汁、Aを入れて煮立たせ、汁気をとばす
- 3 炊いたご飯を冷ましながらBを入れ混ぜ、■を入れて切るように混ぜる(1)
- 4 フライパンに溶いた卵を入れホロホロに炒める(2)
- 5 鍋にCを入れて3～5分程度甘辛く煮る(3)
- 6 容器に鯛でんぶ、1(半量)、2、1(半量)、3の順にスプーンで押さえながら入れ、大皿にひっくり返して盛る
- 7 茹でて飾り切りしたインゲンと絹さや(ともに分量外)を散らして完成

POINT!

具材を細かく切ることで綺麗に盛り付けられます。卵は箸を4本使って炒めると細かくホロホロになりますよ。

今月のシェフ

カフェ
さんぽがてら

ちゅうじょう やすお
中条 康雄 さん
中条 あけみ さん



水源町3丁目21-12

☎090・4232・1073(予約制)

営業日/第1木曜日、第2・

3・4金曜日 営業時間/

正午～午後3時

