



# ～秋の笠間・イベントガイド～



## 10月

- ◆**笠間アートのまぢめぐり** ■期間:11月30日(日)まで ■開催場所:笠間稲荷美術館、笠間日動美術館、春風萬里荘、茨城県陶芸美術館  
市内4つの美術館等を巡るシールラリー。参加者は入館料割引等の特典あり。
- ◆**菊人形展～大河ドラマ「篤姫」～** ■期間:10月18日(土)～11月24日(月・祝) ■開催場所:笠間稲荷神社(菊人形展会場)  
大河ドラマ「篤姫」を題材とした菊人形展。 入場料:大人(高校生以上)800円、小中学生400円、団体(20名以上)一律50円引き
- ◆**大菊花展** ■期間:10月18日(土)～11月24日(月・祝) ■開催場所:笠間稲荷神社境内  
一般から公募した菊が、神社境内を彩ります。
- ◆**第3回笠間お稲荷さんコンテスト** ■期日:10月25日(土) ■開催場所:笠間稲荷神社(稲光閣)  
全国から様々な稲荷寿司を公募したコンテスト。個性豊かなアイデアいなりの大募集です。名球会の松原誠さんも特別審査員として参加します。
- ◆**メディア・メッセ** ■期日:10月25日(土) ■開催場所:笠間稲荷神社(楼門前)  
県内メディア(茨城放送・茨城新聞・NHK水戸放送局)による移動放送局・編集局を開設します。
- ◆**匠のまつり、いばらきストーンフェスティバル** ■期間:10月31日(金)～11月3日(月・祝) ■開催場所:笠間芸術の森公園  
総出店数が160店を超える一大イベント。メインの笠間焼の陶器市のほか、茨城県産のみかげ石などの特産物、農産物などが展示販売されます。
- ◆**骨董我楽多市** ■期間:10月31日(金)～11月3日(月・祝) ■開催場所:笠間稲荷神社前 笹目酒造裏駐車場  
県内外から40の骨董店が軒を連ね、古陶磁器・古美術品・刀剣類・古布・古銭など様々なお宝が所狭しと並べられ、骨董マニアから一般の方まで楽しむことができます。
- ◆**いなだストーンエキシビジョン** ■期間:10月31日(金)～11月9日(日) ■開催場所:中野組石材工業(株)石切場  
日本を代表するグラフィックデザイナーがデザインし、笠間市が誇る稲田の石職人がつくる稲田みかげ石のアート作品を展示します。  
11月1日(土)と8日(土)には、「紙飛行機を飛ばしてみよう!」を開催します。



## 11月

- ◆**第20回忠臣蔵サミット in かさま** ■期日:11月1日(土)・2日(日) ■開催場所:笠間稲荷神社(稲光閣)  
全国の忠臣蔵ゆかりの自治体が笠間に参集し、11月1日には「大石内蔵助のリーダーシップ」の記念講演等を行います。
  - ◆**神事 流鏝馬(やぶさめ)** ■期日:11月3日(月・祝) ■開催場所:笠間小学校前特設馬場  
笠間小学校(旧笠間藩弓馬訓練場跡)に設けられた特設馬場で行われる神事。
  - ◆**かさま・菊あかり回廊** ■期間:11月7日(金)～9日(日) ■開催場所:笠間稲荷神社境内及び門前通り商店街  
稲荷神社参道から菊人形会場までの道をライトアップと竹あかりで演出。また、境内コンサートや夜の菊人形展、商店街をみかげ石や笠間焼のあかりで演出するなど、幻想的な夜をお楽しみください。
  - ◆**假屋崎省吾の世界** ■期日:11月16日(日) ■開催場所:笠間稲荷神社(稲光閣)  
華道家・假屋崎省吾氏による、フラワーデモンストレーション&トークショー
  - ◆**魯山人野点茶会** ■期日:11月22日(土)・23日(日) ■開催場所:春風萬里荘  
どなたでも気軽に参加できるお茶会です。笠間焼の茶碗でいただく抹茶は格別です。
  - ◆**第2回ひょいパク選手権(食の祭典)** ■期日:11月23日(日)・24日(月) ■開催場所:笠間稲荷神社周辺  
笠間名物・稲荷寿司など、ひょいとおつまんでパクッと食べられる様々な街の名物が大集合。
- 問合せ先:笠間の菊まつり連絡協議会(商工観光課 内線511) <http://www.city.kasama.lg.jp/>



食生活改善推進員が紹介する

## かさま食彩

さつまいもがおいしくなる季節です。いろいろな使い方がありますが、酢を入れてさっぱり感を味わってはいかがでしょうか。



栄養素量(1人分) エネルギー…79kcal  
たんぱく質…1.6g 脂質…2.2g 塩分…0.5g

## さつまいもと人参のごま酢和え

材料(4人分)

- さつまいも……………120g
- 人参……………20g
- A (ごま……………大さじ1.5
- 味噌……………大さじ1弱
- 砂糖……………大さじ1
- 酢……………大さじ1弱

作り方

1. さつまいもはよく洗い、皮をつけたまま太めのせん切りにし、水にさらす。
2. 人参は洗って皮をむき、せん切りにする。
3. ①と②を一緒に歯ごたえの残る程度にゆでる。
4. Aの調味料を合わせ③を和える。