

ホッキ クラムチャウダー



材料 (4人分)

- ホッキ貝 3個
- 牛乳 8カップ
- ベーコン 4枚 (6カップと生クリーム2カップでもよい)
- 玉ねぎ 1個
- セロリ 1本
- ジャガイモ 中3個
- バター 小さじ4
- ローリエ 1枚
- タイム 適量
- 塩・コショウ 適量

調理の様子は **苫小牧ケーブルテレビ** で放映中!
または、北海道ebooks・
「苫小牧市国際交流サロン」の
Facebook をご覧ください



国際交流 FB

- セロリ、玉ねぎをみじん切り、ジャガイモをさいの目切りにする。また、ホッキ貝、ベーコンを食べやすい大きさに切る。
- 鍋にバターを入れ、ベーコンを炒める。
- 玉ねぎ、セロリを加え柔らかくなるまで炒める。
- 残りの材料を全て入れて、沸騰させないように煮る。
- 火を弱めて、食材に火が通るまで30分程度煮る。
- 火からおろし、5分間そのまま蒸らす。
※エビ・カニなどの魚介類を加えてもおいしいですよ!
食材提供: 海の駅ぷらっとみなと市場

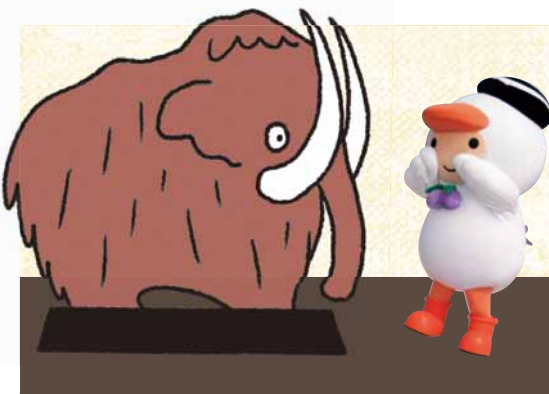


世界の料理紹介 Yum yum 世界の Cooking

苫小牧市に住む外国人が母国のレシピを紹介します



レシピ紹介
ロバート・オルソンさん
苫小牧在住 20年
アメリカ合衆国出身



美術博物館 だより



毎月学芸員がお届けします!

この夏、企画展「地底旅行—地下資源をめぐる科学と美術の旅」へ出かけてみませんか?



掘削装置



原油標本

皆さんは、苫小牧の地下にエネルギー資源が眠っていることを知っていますか? 市内東部の勇払から産出する原油や天然ガスは、約3~5千万年前の植物が堆積し、熱や圧力の影響を受けてできたと考えられています。勇払油ガス田は、世界的にも珍しく、地下深くの地層の割れ目の中に油・ガスがたまっています。本展では、地質・化石標本から、地球が長い年月をかけてつくった地下資源の謎や生命の歴史を追います。さらに、地下5,000メートルから掘り出すための技術や、私たちの暮らしの中での利用について紹介します。大地に刻まれた秘密を探しに、一緒に歴史発見の地底旅行に出かけましょう!



会期 7月4日(土)~9月6日(日)

所 所 美術博物館 TEL (35)2550

写真提供: 石油資源開発株式会社

学芸員 みやじ つづみ 宮地 鼓