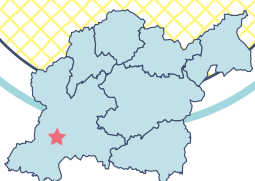


どうじえん
童子苑

小坂本町



静かな佇まいに
ほっとひと息



今回紹介するのは、美術館敷地内にある茶室「童子苑」です。童子苑という名前は、かつて挙母城があったこの辺り一帯が「童子山」と呼ばれていたことに由来します。美術館とともに谷口吉生氏によって設計された木造数寄屋建築で、内と外(庭園)との調和を目指した大きなガラス窓や広く張り出した屋根が特徴的です。庭園は苔を基調とした造りで、季節の花がほとんどありません。これは、1年のうちいつ訪れても美しい同じ景色を見られるように考えられたものです。また、建物内にはテーブルと椅子の立礼席があり、正座や履物の脱ぎ履きを気にせず気軽にお茶を楽しむことができます。敷居が高いと感じている人も、カフェ感覚で訪れてみてはいかがでしょうか。

美術館では企画展「フランク・ロイド・ライト世界を結ぶ建築」を開催中です(12月24日(日)まで)。是非あわせてお立ち寄りください。



映像はこちら



ホームページ

■所在地 小坂本町8丁目5番地1

☎34・6777

■開館時間 午前11時～午後4時

■休館日 月曜日(祝日を除く)、12月25日～来年1月19日、月例茶会・市民茶会開催日、その他美術館に準ずる(詳しくはホームページをご確認ください)

■駐車場 248台(美術館共通)

■アクセス 名鉄豊田市駅から徒歩15分、東名高速「豊田IC」から15分



(上)入り口

美術館エントランスから100mほどです。
(下)茶会開催に限り予約利用できる茶室



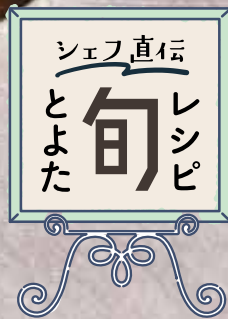
立礼席(10席、最大20人まで)

毎日丁寧に活け替えられる床の間の花も一服しながら楽しむことができます。



(上)つくばいの下にある水琴窟

地面下の甕に水が染み、優しく響きます。
(下)お茶とお菓子(一服450円)



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！▶



今月のおすすすめMENU

白菜のミルフィーユグラタン

今月の旬食材 白菜

葉が柔らかく甘みがあり、カットした中心部がきれいな黄色の「黄芯系」品種が、猿投地区を中心に多く栽培されています。



地産地食応援店「喫茶おばら」の鈴木さんに
とよたの白菜を使った料理のレシピを教わりました。

材料(2人分)

白菜	1/8個	小麦粉	30g	とろけるチーズ	適量
ジャガイモ	中1個	牛乳	250cc	粉チーズ	
ベーコン	2枚	コンソメ	5g	乾燥パセリ	お好み
バター	30g	生クリーム	10cc		

作り方

- 1 ジャガイモは薄くスライスし、ベーコンと白菜は3mm幅に切る
- 2 ジャガイモと白菜をそれぞれラップで包み、柔らかくなるまで電子レンジ600Wで2~3分加熱する
- 3 フライパンにバターを入れて弱火で溶かし、小麦粉を加え、だまにならないように混ぜる
- 4 3に牛乳を少しずつ加えてのばす
- 5 4が全体的に滑らかになったら、コンソメと生クリームを加える
- 6 耐熱皿に下から、ジャガイモ→5→ベーコン→5→白菜→5と重ね並べる
- 7 とろけるチーズを乗せ、お好みで粉チーズ、乾燥パセリをかける
- 8 オーブントースターで加熱し焼き目がついたら完成♪

POINT!

冬に鍋料理でよく使用する白菜を洋風アレンジ。えのきや舞茸などを一緒に入れてもおいしいですよ。

今月のシェフ

喫茶おばら

すずき みつよ
鈴木 満代 さん



小原町前田179-1
☎65・2612
定休日/月曜日
営業時間/午前7時30分
~午後5時

