

## こんにちは。今回は、今話題の『誰でも描ける楽しい似顔絵講座』

の模様をレポートしてきました！

皆さん、新聞や雑誌などに掲載されている似顔絵を見て、「あんな風にそっくりに描けたらなあ…」とか「友達や家族に描いてあげたら喜ぶだろうなあ」と思った事はありませんか？  
本講座では、誰でも簡単に似顔絵を描くコツを学べます！



教えてくださるのは、熊谷曜志先生です。

はじめに、目・鼻・口・顔の形・髪型など、顔のパーツを一度バラバラにして一つ一つの形を詳しく見ていきます。その後、バラバラにしたパーツをもう一度顔の形に構成します。顔の表情は、漫画の絵などを参考にいろいろな表現を勉強すると良いそうですよ♪

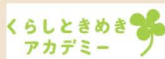


ここからが本番！顔の特徴をつかんだところで、実際に写真を見ながら鉛筆でデッサンしていきます。

習い始めてまだ半年ほどの生徒さんでしたが、お孫さんをととても上手に描かれていました。「最近ではいろいろな方から似顔絵のリクエストが入るんです」と、楽しそうに教えてくれました♪



次回、色塗りをして似顔絵完成です！出来上がりがとっても楽しみです♪



【お申込み・お問い合わせ】



0120-306-380

こちらの講座、途中参加も大歓迎ですのでお気軽にお問い合わせください！「絵が得意ではないから…」「難しそう…」と諦めていた方にもぜひおすすめ♪  
大切な人へ似顔絵をプレゼントしてみませんか？

## からだに優しいレシピ ～きのこのライスコロッケ～

「くらしときめきアカデミー蒲郡」料理教室のかよこ先生がとっておきのレシピをご紹介します



【材料8個分】

- ・玉葱：50g
- ・きのこ（何でも良い）：100g
- ・バター：20g
- ・バジル（乾）：好みで
- ・コンソメ：小さじ1
- ・白ワイン：30ml

- ・ご飯：300g
- ・塩、こしょう：少々
- ・粉チーズ：小さじ2
- ・衣（小麦粉、溶き卵、パン粉（細かめ）：適量）
- ・揚げ油：適量
- ・ソース  
（ケチャップ、ウスターソース、赤ワイン：各大さじ2）
- ・クレソン：適量

- ①玉葱、きのこはみじん切りにする。
- ②バターで玉葱、きのこをしんなりするまで炒め、バジル、コンソメ、白ワインを加え混ぜる。
- ③温かいご飯を加えほぐし炒める。塩、こしょう、粉チーズを加え味をととのえる。
- ④温かいうちに8等分にして丸め冷ます。
- ⑤衣をつけ180℃の油できつね色になるまで揚げる。
- ⑥箸等で穴をあけクレソンなどをさして飾る。
- ⑦ソースの材料を合わせ煮つめたものをそえる。

