

THE ドラえもん展 SAPPORO 2021



村上隆「みんなこどいいな 出来たらいいな」©2017 Takashi Murakami/Kaikai Kiki Co., Ltd. All Rights Reserved. ©Fujiko-Pro

「あなたのドラえもんをつくってください」。

国内外で活躍する28組のアーティストたちに、こんなお願いをしました。

1970年の誕生以来、日本中に夢を届けてきたドラえもん。みなさんの心の中にも、思い出のドラえもんや、いつでもそばで優しく助けてくれるドラえもんの姿が、刻まれているのではないのでしょうか。

変わりゆくこの時代の中で、アーティストたちに「あなたのドラえもん」を表現してもらったら、どんな世界が生まれるだろう。何を願い、未来へ何を伝えてくれるだろう。この展覧会のために、様々な発想や技法によって生み出された新たな作品をお届けします。

2021年4月29日(木祝) - 2021年6月27日(日)

開館時間 / 9:45~17:00(6月は17:30まで) ※入館は閉館の30分前まで **会期中無休**

会場 / 札幌芸術の森美術館(札幌市南区芸術の森2丁目75番地)

[入場料] 一般・大学生 …… 1,500円(前売・団体1,300円)
 中学・高校生 …… 1,200円(前売・団体1,000)
 小学生 …… 900円(前売・団体700円)

親子券 …… 1,800円(一般1名+小学生1名、前売期間中のみ販売)

※団体料金は20名以上に適用 ※小学生未満無料
 ※当日美術館でチケットをご購入の方に限り、65歳以上の方は1,300円(団体1,100円)
 (年齢のわかるものをご提示ください)。前売券との差額は返金いたしません。
 ※障がい者手帳をお持ちの方は、当日美術館の窓口でご提示いただくとご本人と
 付き添いの方1名が無料になります。前売券との差額は返金いたしません。
 ※割引の併用はできません。
 ※前売券販売期間中、一般1名・小学生1名のセット券(1,800円)を限定販売いたします。

チケット

[前売券] 発売期間 / 2021年1月8日(金) 10:00~4月28日(水)

- 札幌芸術の森美術館 ●札幌市民交流プラザチケットセンター
- 札幌市教育文化会館 ●HTBコーナー
- ローソン 【Lコード11420】
- セブンイレブン 【セブンコード087-332】
- チケットぴあ 【Pコード685-485】
- 道新プレイガイド TEL:0570-00-3871
- 道新プレイガイドオンラインストア
<https://doshin-playguide.jp/>

お問合せ: 札幌芸術の森美術館 TEL 011-591-0090

主催 / 札幌芸術の森美術館(札幌市芸術文化財団)、HTB北海道テレビ、HTBプロモーション、北海道新聞社、道新文化事業社 後援 / 北海道、札幌市、札幌市教育委員会 特別協力 / 藤子プロ 企画・制作 / THEドラえもん展 TOKYO 2017実行委員会(テレビ朝日、朝日新聞社、ADK EM、小学館、シンエイ動画、小学館集英社プロダクション、乃村工藝社)

We Education Academy

超少人数制
プログラミング教室
学習教室

今夏、夏の入会キャンペーンでお得に入会!
新規入会受付中!

※超少人数制のため募集定員に達し次第締切ります。

ゲームじゃない!
プログラミング教室

小学生から始める
学習教室

個別ブース完備

3/6 (土) 13 (土) 20 (土・祝) 26 (金) 27 (土)

①14:00~15:00 ②15:30~16:30 【予約制】

※水・金・土の夜間(19:00~20:00)も実施可能です。お問い合わせ下さい。

入会・無料体験に関するお問合せ 【LINEが便利です】

ウェデュケーションアカデミー札幌白石教室
 札幌市白石区本通11丁目南7-9ハヤシビル3階-F
 TEL(011)867-0754 (10:00-20:00)
<https://weducation.jp/>

LINEは右のQRコードを読み、お友達追加の上、お問い合わせ下さい。

JR北海道バスで4月より車内放送! ~白石本通10丁目「キッズプログラミング教室でおなじみのウェデュケーションアカデミー」

作ってみよう

桜餅

600w

5分

(加熱1回目)

3分

(加熱2回目)

●材料(8個分)

もち米 …… 1合
 水 …… 170cc(食紅少々で色をつける)
 砂糖 …… 小さじ2

塩水 …… 少々
 練りあん …… 160g(1個20g)
 桜の葉の塩漬け …… 8枚

●作り方

- ①耐熱容器に洗ったもち米と分量の水と砂糖と、食紅少々を入れ1時間ほどつけておく。
- ②全体をへうで混ぜ合わせ、表面を平らにならしてラップをかける。
- ③レンジで5分加熱後、軽く混ぜもう一度ラップをかけ3分加熱する。
- ④へうで全体を混ぜてからラップをしっかりかけて5分蒸らす。
- ⑤すりこぎに塩水をつけながら、米粒が半分残るくらいまでつぶす。
- ⑥手に塩水をつけながら(5)を8等分する。
- ⑦8等分にして丸めたあん玉を生地で包む。
- ⑧塩抜きした桜の葉で巻く。