

今も昔も訪れる人々をもてなしの心で迎える

良寛と貞心尼 出逢いの地

良寛の里美術館 菊盛記念美術館 **もてなし家** 和らぎ家

地域交流センター お休み処



道の駅 良寛の里わしま

長岡市島崎5713-2
Tel.0258-41-8110

9月

http://www.motenashiya.com E-mail washimamurakobo@vega.ocn.ne.jp

9月の休館日

*良寛の里美術館
*菊盛記念美術館
: 無休
(開館時間: 9時~17時)

*もてなし家: 2日(月)
(開館時間: 9時~17時)

*和らぎ家: 2日(月)3日(火)
10日(火)17日(火)24日(火)
(開館時間: 9時~16時30分)

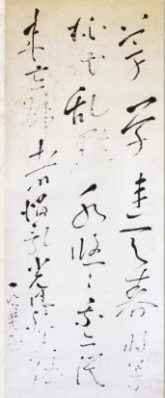


通信: vol 177号 発行: 令和元年8月21日 長岡市指定管理者: NPO法人和島夢来考房

良寛の里美術館 特別展

糸魚川市に伝わる名品展

期間/令和元年9月11日(水)~11月10日(日)



良寛「芳草連天春将暮」詩書



御風 紅葉を漉き込んだ詠書

各地域には伝統文化の保存に努めている所蔵家がおられます。今回の特別展はそのような方々の中から、糸魚川市に住する所蔵家のご協力を得て、良寛ゆかりの人々や20世紀の美術を代表する巨匠たちの書画を展示し、それぞれの人生観から生み出された芸術と良寛書を対比して見つめる機会を提供するものです。

●講演会

演題 「足るを知るころ」
日時 令和元年10月20日(日)午後1時30分~3時
講師 国上山本覚院住職 渋谷隆阿
会場 道の駅良寛の里わしま内「お休み処 和らぎ家」
参加費 無料

●展示作品説明会

日時 令和元年10月20日(日)午後3時20分~4時
講師 岡村鉄琴 新潟大学教授 越佐文人研究会代表
会場 良寛の里美術館
参加費: 無料

略歴

良寛略年譜

1758年(宝暦8)出雲崎の橋屋山本家の長男として生まれる
1779年(安永8)国仙和尚に随行して、岡山県円通寺に赴く
1805年(文化2)国上山の五合庵に定住する
1826年(文政9)島崎の能登屋木村家邸内の庵に移住
1831年(天保2)正月六日島崎にて遷化する

相馬御風 略年譜

1883年(明治16)糸魚川の相馬家の長男として生まれる
1916年(大正5)東京から糸魚川に帰郷。良寛研究を始める
1918年(大正7)「大愚良寛」を出版する
1935年(昭和10)「良寛百考」を出版する
1950年(昭和25)5月糸魚川にて永眠する

安田靫彦 略年譜

1884年(明治17)東京日本橋の料亭「百尺」の四男として生まれる
1899年(明治31)小堀鞆音に師事
1948年(昭和23)文化勲章を受章する
1965年(昭和40)東京芸術大学名誉教授
1978年(昭和53)4月大磯にて永眠する

棟方志功 略年譜

1903年(明治36)青森の棟方幸吉の三男として生まれる
1928年(昭和3)第9回帝展に入選する
1956年(昭和31)ヴェネツィア国際版画大賞受賞
1970年(昭和45)文化勲章を受章する
1975年(昭和50)9月東京にて永眠する

●展示作品 良寛・御風・靫彦・志功他 約30

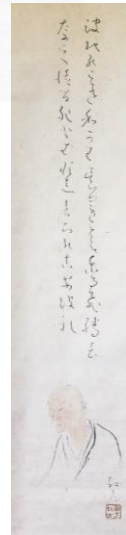


御風父子合作「良寛さまをおもふ」



棟方志功「華処」

安田靫彦 自画像



ありがとう ガンジー号

ガンジー号は平成23年に道の駅良寛の里わしまが和島地域のPR用移動販売車として導入。各地域のイベントに出店し、現在では道の駅といえば「ガンジーソフト」と和島地域への誘客に大きな貢献をしましたが、残念ながら車両の老朽化などの事情により廃車を決定しました。出店の機会をいただいた各地域のみなさまに感謝申し上げます。ありがとうございました。

●主なガンジー号出店先

花いっぱいフェア、とおお自慢市、サイクルチャレンジ、長岡まつり、桐原の郷夏まつり、燕三条地場産センター、ふるさと村畜産フェスタ、米百俵まつり、中之島産業まつり、野菜クオーレまつり、天領の里、市民活動フェスタ他 多数



最後の出店先: トキみ〜1周年祭

手作りシロップの 美味しさ納得!

もてなし家 カフェメニュー

●ガンジーソフトクリーム ●氷のごちそう

¥400 (税込) カップ
ガンジーソフト
お選び頂けます

¥600 (税込) フル
冷凍ブルーベリー
手作りブルーベリーシロップ

手作りブルーベリーシロップ
ふわふわおき水

手づくりシロップ(お選び下さい)
●ブルーベリー(無農薬 わし産)
●ブラックベリー(無農薬 わし産)
●いちご(越後産 寺治産)
●いちじく(無農薬 わし産)

●ふあふあキキ氷
¥400 (税込) カップ
手づくりシロップ(お選び下さい)
●ブルーベリー(無農薬 わし産)
●ブラックベリー(無農薬 わし産)
●いちご(越後産 寺治産)
●いちじく(無農薬 わし産)

和島産コシヒカリの美味しさが 詰まった各種おむすび

食事メニュー、お持ち帰り用双方に対応しています。

明治から続く 長岡吉田屋 とうふ店秘伝の あぶらげを使った 「黒いなり」

新米 コシヒカリ 9月中旬頃~

コシヒカリの うまみを そのままに 「塩むすび」 (2個セット)



シャケ、おほか、梅干し 3種類の具が入った 人気NO.1の「良寛むすび」 ※催事のご用命も承ります

生姜味噌を 塗って焼いた 「けんさ焼き」

各 150円

『わしマップ』展

和島地域を切り取りマップで案内 地元フォトグラファーが写真で紹介!

主催: 新潟IGMネットワーク
日時: 9月5日(木)~9月29日(日) 9時~16時
会場: 和らぎ家ギャラリー

「わしマップ」は和島地域ならではのステキな原風景や、伝統的なお祭りやイベントの様子などを写真とマップで紹介します。IGMネットワークは発足したばかりの写真家集団です。各地域のイベントなどを撮影しSMS上に発信したりして、お互いの技術の向上を図ってきており、今回初めて展示会を開催するものです。



お楽しみ食事付き体験教室案内会場及び申し込み先:和らぎ家TEL0258-41-8900 新規教室開催募集中

★9月 ※都合により変更することがあります、事前にお問い合わせください。※体験教室参加者の個人情報には使用しません。		
○表具教室 ・開催日:14日,28日 ・代表:藤田博仁	(土)10~14時	毎月第2、第4土曜日開催。今静かなブームの表具作り ・参加費:800円(お楽しみ昼食付、材料費別) ・持参品:タオル1本、洗濯バサミ1本、霧吹き1個、表具にしたい作品
○歌って♪脳トレ教室 開催日:4日,18日 ・指導員:音楽療法士・佐々木理江子 ・定員:各20名(事前予約・先着順)	10~11時30分	健康のために楽しく声を出しませんか? ・参加費:1回1200円(講師料+ケーキセット) ・対象:50歳以上の方で性別は問いません
○水墨画教室 ・指導員:大矢幸二 ・定員:15名(事前予約・先着順)	20日(金)10~14時	毎月第3金曜日開催となります。 ・参加費:1300円(お楽しみ昼食付) ・持参品:習字用大筆1本、ふきん、下敷き
○タイ式ヨガ教室 開催日:12日,26日 ・指導員:認定講師・石橋ひろ子 ・定員:15名(事前予約・先着順)	10~11時30分	ルーシーダットン:動けばわかる、続けると変わる ・参加費:1回1500円(お楽しみ昼食付) ・ヨガマット、汗拭きタオル、飲み物持参
○パッチワーク教室・指導員:和島コットンクラブ ・定員:15名(事前予約・先着順) ・参加費:1300円(昼食付)材料費別	13日(金)10~14時	今月は自由作品作り。初心者歓迎! ・持参品:作りたい品物の布、裁縫道具、定規、鉛筆 材料の無い方は用意しますので事前にお知らせください(有料)
○生け花教室 ・指導員:認定講師・由井裕子 ・定員:15名(事前予約・先着順)	19日(木)10~12時	生け花に挑戦!初めての方歓迎 ・参加費:1300円(お楽しみ昼食付)+花材費 ・持参品:花バサミ
○お茶作法教室(会場:茶室「指月亭」) ・指導員:近藤光子 ・定員:10名(事前予約・先着順)	6日(金)10~12時	お茶の作法は難しそうでもちよっと...という方歓迎 ・参加費:1600円(お楽しみ昼食付、お茶+お菓子代含む) ・持参品:あれば(袱紗 <small>ふくし</small> 、懐紙)
○押し花教室 ・指導員:インストラクター・小林静枝 ・定員:15名(事前予約・先着順)	21日(土)10~14時	毎月第3土曜日に開催しています ・参加費:1700円~(昼食付)+材料費別 ・持参品:ハサミ、ピンセット、筆記用具
○フラワーアレンジメント教室 ・指導員:認定講師・永塚玲子 ・定員:15名(事前予約・先着順)	26日(木)13時30分~15時30分	季節の花をアレンジしてみませんか? ・参加費:1200円(ケーキセット付)+花材費1500~2000円 ・持参品:花バサミ
○ちぎり絵教室 ・指導員:荒木房子 ・定員:15名(事前予約・先着順)	27日(金)10~14時	和紙を貼るだけで素敵な作品ができます ・参加費:1200~1500円(昼食付) 材料費別 ・持参品:はさみ、ピンセット、鉛筆、手拭き用おしぼり
○デジタル教室・指導員:坂田広次 ・定員:20名(事前予約・先着順) ・参加費:1200円(ケーキセット代含む)	14(土)13~15時	大人のためのデジタル教室「撮り人界(とりひとかい)」 ・持参品:デジタルカメラ(コンパクト、一眼レフ問いません) 写真は好きな方、きれいに撮りたい方おいでください
○簡単体操ピラティス 開催日:8日,22日 ・指導員:早川智香(PHIピラティスマットの資格有) ・定員:12名(事前予約・先着順)	午前の部:9~10時	体幹をきたえて、やせやすい体を作りましょう! ・参加費:1回1300円(喫茶セット付) 簡単体操ピラティスで姿勢改善 ・持参品:ヨガマット、汗ふき用タオル
○手編み教室・指導員:認定講師・清水シゲ子 ・開催日:9日,11日,25日	10~14時	月曜組と水曜組で月2回コース ・参加費:1回1500円(お楽しみ昼食付)
○手まり教室 ・開催日:8日,22日 ・指導員:遠藤ハツイ、羽鳥節子(手まり師範)	10~14時	良寛さまが子供たちと遊んだ和島手まりを作ってみませんか? ・参加費:1200円~(お好み昼食代付) 材料費別 ・定員:10名(事前予約・先着順) 持参品:裁縫道具、鉛筆、メジャー
○書道教室・指導員:佐藤豊雲 ・開催日:11日,25日 ・定員:10名(事前予約・先着順)	10~12時	もう一回習字に挑戦してみませんか。 ・参加費:1500円(お楽しみ昼食付)+月刊誌代600円(個人で購入) ・会場:良寛の里美術館体験室 持参品:習字用具一式
○鎌倉彫教室・指導員:船場永喜 ・開催日:6日,20日 ・定員:10名(事前予約・先着順)	10~14時	自分だけの彫刻を作って楽しく、贈って喜ばれる鎌倉彫 ・参加費:1500円~(お好み昼食付) 材料費別 ・持参品:彫刻刀(ある方はお持ち下さい)、下敷き(布)、歯ブラシ(緩めのもの)、定規、鉛筆(H)
○トーンチャイム教室 ・指導員:佐々木理江子 ・定員:15名(事前予約・先着順)	12日(木)13時30分~15時	楽譜が読めなくてもOK!柔らかな響きでリフレッシュ! 参加費:1300円(喫茶付) 持参品:筆記用具(カラーペン)
○着付教室・指導員:新田安江 認定資格:全日本和装コンサルタント(和装前結びJTII) ・定員:10名(事前予約・先着順)	1日(日)10時~12時	気軽に着付を楽しみませんか。着物・小物貸し出します 参加費:1200~1500円(昼食または喫茶付) 持参品:着物、帯、長襦袢、小物一式(ひも2~3本、コーリンベルト、伊達絞め)
○初めての花むすび教室・指導員:高橋志保子 認定資格:(社)日本伝統インストラクター ・定員:5名(事前予約・先着順)	9日(月)10時~12時	染々前結びで着付レッスンを始めませんか? 参加費:1500円(昼食付) ※ウイークデーの開催要望に応じて開設しました 持参品:着物、帯、長襦袢、小物一式(ひも2~3本、コーリンベルト、伊達絞め)
○版画教室・指導員:船場永喜 ・開催日:9日,23日 ・各定員:8名(事前予約・先着順)	10~14時	季節の草花や野菜等を版画にして絵手紙作りを楽しみましょう ・参加費:1回1500円(お楽しみ昼食付+材料費別) ・持参品:彫刻刀、下敷き(布)、歯ブラシ(硬めのもの)
○つるし雛作り教室・指導員:清水シゲ子 ・開催日:15日,29日	10~14時	10月から2月までの5回コースです ・参加費:1回1500円(お楽しみ昼食付+材料費別) ・持参品:裁縫道具一式、目打ち、ボンド
※今年度の募集は終了しました		

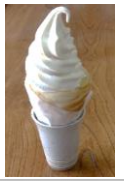
喫茶・お食事

(食事は10時~15時)

和島特産ガンジーソフト



400円



コロネソフト
500円
(和らぎ家限定)

《だんご汁と良寛むすび》

当道の駅食事No.1



セットで500円

もてなし家春夏限定

《冷やしぶっかけそば/うどん》



700円

和らぎ家限定

《カツ丼》



750円

《天 丼》



漬物・味噌汁付1,000円
※だんご汁付の場合1,300円

Instagram

良寛の里わしまQRコード



9月の農産物直売所

長岡市産・出雲崎町産 午前9時~午後4時

なす、ピーマン、にんにく、かぐらなんばん、ずいき、糸うり、ブルーベリー、大根菜、オクラ、エゴマ、ハーブ、かぼちゃ、あじみ菜、アスパラ菜、ムカゴ、さつまいも、ぶどう、梨、いちじく、柿など

◆土壌改良剤好評発売中!

竹パウダー、竹炭、もみ殻くん炭



生ブルーベリー



今季採れたブルーベリー、ブラックベリーは冷凍加工用(ジャムなど)として販売しています。

夏ばてのスタミナ回復には
ガンジー牛乳入り「もつ煮込み定食」

大好評! 道の駅もつ煮込み



お持ち帰り用
もつ煮込み
1袋1,250円
要冷蔵 800g

ガンジー牛乳で仕上げたので、もつ特有の臭みがなく、柔らかくて美味しいとの声

- もつ煮込み 600円
- もつ煮込み定食(上記写真・吸い物付) 800円
- もつ煮込み定食DX(デラックス) 1450円
(道の駅名物だんご汁、ガンジーソフト付)

竹パウダー出張PR

長岡青年会議所主催のNAGAOKA 未来創造博(R1/8/10,11)に、和島地域から竹林整備による環境保全に取りくむ「竹姫工房」(代表大矢富士男さん)が、伐採した竹を粉末にして乳酸発酵させた土壌改良剤「竹パウダー」や「竹炭」の商品化事業のPRに参加しました。竹パウダーは漬物の糠床としても効果があり、女性部が漬けたナスやキュウリの試食は大好評でした。

