

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

地域交流センター お休み処
良寛の里美術館 菊盛記念美術館 **もてなし家 和らぎ家**

道の駅 良寛の里わしま 長岡市島崎5713-2
Tel.0258-41-8110
http://www.motenashiya.com E-mail washimamurakobo@vega.ocn.ne.jp

11月

にいがた安心な年お店推進プロジェクト

新型コロナウイルス感染防止対策

認証飲食店

道の駅良寛の里わしま

コロナ感染防止対策の実施状況が、新潟県の定める認証基準を満たしているとして認証されました。

通信 : vol 203号 発行: 令和3年10月21日 長岡市指定管理者: NPO法人和島夢来考房

わしま自然薯まつり 11月21日(日) 10時~15時

主催: わしま自然薯栽培組合 共催: 道の駅良寛の里わしま



●自然薯販売
10時~ (無くなり次第終了)

とろろそば (写真はイメージ)



自然薯とろろ ネバル・ねばる



新そば・新米

●自然薯を使用した「とろろそば」と「とろろ飯」販売
もてなし家食堂: 限定50食
生そばの販売もあります。
10時~

同時開催 イベント!

新潟県7産地 コシヒカリ食べ比べ

上越・魚沼・長岡・三条・新発田・岩船・佐渡
●ワンコインで食べくらべ!
7産地のコシヒカリセット販売
●お米も販売します (450g入り)
10時~ (無くなり次第終了)

特産地直売 果物
梨(白根・月湯)、八珍柿(巻)

地場産 米、冬野菜など
こしひかり、もち米、ねぎ、大根、白菜など
さつまいも(紅はるか他)、切りもち

和島ワンダーランドプロジェクト出店
和島トゥール・モンド(パンの販売)

長岡産 [塩] 勢ぞろい

長岡市宮本 海塩

出雲崎町勝見の海水100%使用し長岡市宮本の中中で釜焚きしました。刺身、焼き肉、天ぷら、浅漬けに合うミネラルたっぷりの甘い塩です。天然にがりも製造販売しています。



写真右から
ダイヤモンド海塩 (250g) 740円
天然にがり(200cc) 670円
海塩 (400g) 670円

与板 越乃塩

与板の秘湯 馬越温泉 越乃湯源泉100%から製塩しました。全国的にも珍しい温泉塩は薪を焚き、一粒一粒丁寧に仕上げました。ほのかな甘みやコクをお楽しみください。



写真右から
一番塩(100g) 500円
上級塩(150g) 500円

寺泊 釜炊き塩

古くは神代の時代天照大神(あまてらすおおみかみ)の曾孫(ひこ)天香山命(あめのかこやまのみこと)日本海を渡り、弥彦山西側にある長岡市野積海岸に上陸し、海水から塩をつくる方法を教えたという言い伝えのある神の塩でもあります。



寺泊釜炊きの塩 (100g) 550円

新潟の写真好き合同写真展

- ・会期: 11月6日(土)~11月21日(日)
- ・時間: 9時~16時
- ・休館日: 毎火曜日
- ・主催: 新潟の写真好き 合同写真展実行委員会
代表: 渡辺雄一
- ・会場: 道の駅良寛の里わしま「和らぎ家」



ファインダー越しの季節の鼓動や被写体の思いをそれぞれの世界観で表現しました。

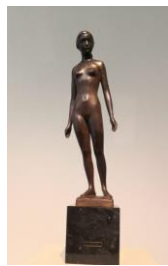


ギャラリーみつけ《茉莉花(まつりか)》展示!

菊盛記念美術館から見附市への作品貸し出し第2弾として、舟越保武の《茉莉花》が展示され話題となっています。この期間にご覧ください。

会期: 令和4年1月14日(金)まで

ギャラリーみつけ
Tel.0258-84-7755



良寛の里美術館 展覧会のご案内

良寛と永平寺歴代管長・禅僧の書展

- ・会期: 11月10日(水)~12月25日(土)
- ・時間: 午前9時~午後5時 入館料: 500円
- ・☎0258-74-3700

曹洞宗の禅僧ともいえる良寛は、国仙の下で十数年間玉島の曹洞宗円通寺で修業した。昨年は良寛没後190年、印可の偈を授かって230年が過ぎたこの機に永平寺歴代管長と禅僧の書を展示して、厳しい修行に耐えた良寛に思いを馳せながら脈々と伝承されている道元の教えを感じてもらおう事ができる初の展示内容です。

・良寛 永平寺歴代管長 他



永平寺第73世管長祖学泰禅師「寿」他貼り交屏風

❖道の駅では 感染防止のため・マスク着用・手指の消毒・検温・マイバック持参・買い物された商品の袋詰めをお願いしています。

★11月の体験教室 ※新型コロナウイルスの感染状況により日程変更や中止する場合があります

表具 13日、27日 10～12時 代表：藤田博仁 今静かなブームの表具 参加費：300円(材料費別)	歌って♪脳トレ 4日、17日 10～11時 講師：佐々木理江子 対象：50歳以上の方 参加費：1,000円 健康のために楽しく声を出しませんか
水墨画 19日 10～14時 講師：大矢幸二 持参品：習字用大筆、ふきん、下敷き 参加費：700～800円(材料費別)	パッチワーク 12日 講師：和島コトクラブ 自由作品作り、初心者歓迎 参加費：800円(材料費別) 持参品：作りたい品物の布、裁縫道具、定規、鉛筆
生け花 18日 10～12時 講師：由井裕子 持参品：花バサミ、花器、剣山 参加費：800円(材料費別) 生け花に挑戦、初めての方歓迎	お茶 現在お休み中 講師：近藤光子 持参品：あれば袱紗、懐紙 参加費：1,100円 お茶の作法は難しくそでちよっと・・・という方歓迎
押し花 20日 10～12時 講師：小林静枝 持参品：ハサミ、ピンセット、筆記用具 参加費：1,200円(材料費別)	フラワーアレンジメント 25日 13時30分～15時30分 講師：永塚玲子 持参品：花バサミ 参加費：1,000円(材料費別) 季節の花をアレンジしてみませんか
デジカメ 13日 13～15時 講師：坂田広次 持参品：デジタルカメラ(コンパクト・一眼レフ問いません) 参加費：1,000円 写真をきれいに撮りたい方お出で下さい	手編み 22日、24日 9時30分～13時 講師：清水シゲ子 参加費：900～1,000円
手まり 14日、28日 10～13時 講師：遠藤ハツイ、羽鳥節子 持参品：裁縫道具、メジャー、鉛筆 参加費：1,000円 良寛様も遊んだ和島でまりを作ってみませんか	書道 10日、24日 10～12時 講師：佐藤豊雲 持参品：習字道具一式 参加費：900円 月刊誌代600円 もう一回習字に挑戦してみませんか
トーンチャイム 11日 13時30分～14時30分 講師：佐々木理江子 持参品：筆記用具(カラーペン) 参加費：1,100円 楽譜が読めなくてもOK、柔らかな響きでリフレッシュ	着付け 7日 10～12時 講師：新田安江 持参品：着物、帯、長襦袢、小物一式 参加費：900円 気軽に着付けを楽しみませんか。着物・小物を貸し出します
初めての花結び 8日 10時～12時 講師：高橋志保子 持参品：着物、帯、長襦袢、小物一式 参加費：1,000円 楽々前結びで着付けレッスンを始めませんか	版画 8日、22日 9時30分～12時30分 講師：船場永喜 持参品：彫刻刀、下敷き(布)、歯ブラシ(硬め) 参加費：1,000円(材料費別) 季節の草花等を版画にしましょう
タイ式ヨガ 3日、17日 13時30分～14時45分 講師：大矢ひとみ 持参品：ヨガマット、汗拭きタオル、飲み物など 参加費：1,100円 ゆがみを整えてアンチエイジング	絵手紙「彩の会」 6日 13時30分～15時30分 代表：松本としみ 持参品：筆、すずり、雑巾、新聞紙、半紙 参加費：800円 絵手紙好きな人みんなでやりませんか

喫茶・お食事

(食事は10時～15時)

和島特産ガンジーソフト



450円 コロネソフト 650円

《だんご汁と良寛むすび》

当道の駅食事No.1



380円 セットで 550円

《田舎風煮込みうどん》



720円

《親子丼》



750円

《もつ煮込み定食》

DX(デラックス)



1,450円 (だんご汁+おぼろ豆腐+ガンジーソフト付)
もつ煮込み定食 800円(吸い物付き)
もつ煮込み単品 600円

《もつ煮込み》 お持ち帰り用



1パック 1,350円
要冷蔵 800g (2～3人前)

調理方法
パックのままお湯で温めるだけで食べられます。豆腐やねぎを加えると更に美味しくなります。

焼きいもづくし

焼きいもとたい焼きは 予約受付ます!



いもは越路のファームリンクルから供給された「紅はるか」です。

たい焼き (月曜お休み) 150円
・販売時間10～15時
たい焼きの餡は定番の小倉とクリームに
名物「焼きいも餡」が大人気

「ひや・アツ」スイーツ
たい焼きソフト 570円
・販売時間10～15時

飛びだせたいやき君!

焼きいもサンデー 650円
焼きいもぜんざい 380円

焼きいも (毎日販売) 100g 110円
・販売時間10～17時

《農産物直売所》野菜・果物満載 9時～16時

味覚の秋

- 秋野菜
アスパラ、かぼちゃ、自然薯、長いも、さつまいも 他
- 入荷ご案内:新そば粉 1kg 1400円 予約受付ます
- 竹パウダー商品
◆竹林整備から出てくる竹を活用し、商品化を続ける和島竹姫工房
1、土壌改良材「竹パウダー」(熟成乳酸菌発酵製品) 5kg 900円、10kg 1,600円
2、土壌改良材「ポーラス竹炭」(多孔質ミネラル) 5ℓ 350円、10ℓ 700円
3、雑草抑制材(生竹粉による窒素飢餓環境生成製品) 50ℓ 1,000円
4、竹ぬか床(乳酸菌発酵・消臭製品) 300g 600円
- ストック 長岡市産 秋・冬のお花として香りが良く長持ちします。300～400円
- 柿の産地 角田山麓から入荷 八珍柿 (別名おけさ柿) 渋抜き済

テイクアウトメニュー



親子丼 750円 だんご汁 380円 カレーライス 500円 もつ煮込み定食 800円

おむすび: 良寛むすび、けんさ焼き、塩むすび、黒いなり各170円

秋冬メニュー

あつあつきのこのあんかけ丼/うどん



750円/720円

塩むすび



和島産コシヒカリに与板越乃塩を使用しました。 170円

ガンジー コーヒーアフガート



600円
ガンジーソフトとエスプレッソの苦みがマッチした上品な味わいです。

道の駅めだか販売

出店者 Medaka Life むすく 出店日: 11月7日(日)

ホームページ [michinoekiwashima] を新たに追加しました。

11月の休館日

- * 良寛の里美術館 } 8(月), 9(火) 展示替え
- * 菊盛記念美術館 (開館時間: 9時～17時)
- * もてなし家: 休館日なし (開館時間: 9時～17時)
- * 和らぎ家: 1(月) 2(火) 9(火) 10(水) 16(火) 21(日) 23(火) 29(月) 30(火)

※和らぎ家: 体験教室とギャラリーのみ開催