VOL107 ダン吉＆べっこときどき新聞

2024.9.1 **第９回　大地の芸術祭2024　行ってきました**　発行元　小久保運送（有）/ かたづけダンべぇ **0270-32-1542**

オーストラリア・ハウスにて撮影

３年に一度の芸術祭。新潟県越後妻有エリアで展開される、大地の芸術祭2024が現在開催されています。前回がコロナの関係で２年前2022年の開催。３年に一度のトリエンナーレですので、今年2024に開催されています。ここで取り上げるのも４度目。

大地の芸術祭を知り初めて訪れたのは、2018年の第７回からだったでしょうか。それからその魅力というか面白さにハマって、現在に至っております。恐らく私と同様にハマっていった人、多いのではないでしょうか？開催する毎に訪れる人は増えているようですし、実際肌で感じます。

例えば清津峡という昔からある景勝地があります。ここは十日町市のいわゆる日本三大峡谷の一つ。私の中ではトンネルが峡谷に沿って作られていて、見ごたえのある観光地という認識でした。それが大地の芸術祭の作品が常設で設置され、インスタグラムなどのSNS、映える写真が「バズって」、今では予約しないと入れない時もあるという人気のスポットになりました。私が知る限り、入場料も以前と比べ倍くらいになった？ような。

今回は総作品数311点（新作・新展開85点）とのこと。見ごたえ十分。とても１日では無理。泊まりをお薦めいたします。あ、今回、展示によってはお休みがあるようですので、HP等で要確認。会期11/10まで。それと場所によっては熊🐻注意の張り紙も。

ご注意を！

ご紹介 伊勢崎市波志江町「ダイニング ますみ」さんのご紹介

今回のランチは魚。昨年４月にオープンした**「ダイニング ますみ」**さん。「小名浜」出身のご主人が営む、魚料理が自慢のお店です。ご主人独自のルートから仕入れた旬の魚を、刺身・焼き魚・煮魚・フライ…など、さまざまに堪能できます。「海なし県の群馬の方に、美味しい魚をお腹いっぱい食べていただきたい！」…と、煮つけも、焼き魚も、こちらでは一尾出しが基本。定食には小鉢２品・ご飯・汁物がつき、ご飯と汁物はお替り無料！しかも汁物は十分一品になるくらいに具だくさんです。その上、添え物のキャベツも食べ放題！

◆**「魚の煮付定食」**こちらの看板メニューの１つでもある人気の定食。

魚の煮付け定食

アジフライ定食1000円

◆**「アジフライ定食」**１５０ｇのアジを２枚…と、こちらもボリューム満点の人気のアジフライです。

店内は、４人がけのテーブル席・カウンター席・奥には小上がりの座敷席があり、一人でもお子様連れの家族でも利用しやすそうです。

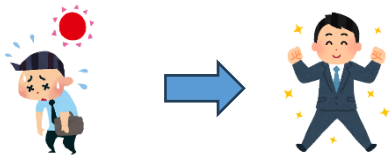
黒板にはオススメが書かれています。他店では食べられない、ますみさんイチオシの魚料理でお腹いっぱい楽しんでください

「ダイニング　ますみ　」
住所：伊勢崎市波志江町4344-36
電話：0270-25-4000
営業時間
11:30~14:30/17:30~22:00
定休日：不定休

出典「アイマップ」www.imap.ne.jp

HHP伊勢崎南から

暑さにやられた体を癒す。ホルミシス酸素カプセル、いかがでしょうか？
１回２２００円（税込）約６０分。要予約。
電話0270-32-1542（カプセルの件で）
小久保までお願い致します。



ひとこと

暑い夏でした。というか、今これを書いているのが台風一過の８月１７日。もしかしたらここ数日で一番暑いかもしれないという暑さです。いや暑いというよりは熱い。エアコンの効いた部屋から外に出ると、熱い空気が立ち込めた風呂に浸かっているような感覚にとらわれます。

考えてみると、蚊が飛んでいるのも見ない。聞いた話ですと、蚊も暑すぎると飛ばないらしいです。おかげで、蚊取り線香やワンプッシュで蚊をやっつけるスプレー等も、今年は使っておりません。

夏は暑いで、運送屋の弊社。景気が良くなるモノが売れて、景気が良くなるという話しを聞いてきましたが、冷食を専門に運ぶ仲間からは、暑すぎてもアイス等が売れないと話していました。本当でしょうか？

さあ、この暑さ。来年はどうなるのかしら。真面目な話し、弊社では野外や屋内で行うサービスを、夏の間は制限するもしくは、時間を限定して行う等の対策を講じようかと思ってます。ですが家族旅行で海に行って、あまりの寒さでおでんやホットコーヒーを屋台で買ったことなども経験的にあるわけで、ほんと、厄介な季節ですよね（涙）