



**ワークショップ・クラフト系フリーマーケット  
みちえきフェスティバル**

日時：10月12日（土）  
午前10時～午後4時  
場所：道の駅イベント広場  
毎月第2土曜日開催のクリエイティブ系フリーマーケット「みちえきフェスティバル」。「めだかすくい」も出店の予定です。

**お楽しみビンゴ大会**

日時：10月12日（土）午後2時  
場所：道の駅イベント広場  
毎月第2土曜日に、「ビンゴ大会」を開催しています。ビンゴカードは、当日、道の駅内のテナントで面白い物をされた方にお店でお渡しします。

**ライブ・ペイントショー**

日時：10月14日（月・祝）  
正午～午後2時  
今回は、「由愛乃ナカ」と「小島千枝」2人によるライブペイントショーです。二人の軽快なおしゃべりと素敵な絵が描きあがる様をお楽しみください。

**紙飛行機飛ばし大会**

日時：10月19日（土）午後2時

場所：道の駅イベント広場  
道の駅テナントより素敵な賞品あり！紙はこちらで用意していますので、手ぶらで参加オーケーです。ぜひお子さんと一緒に楽しみてください。

**秋の音楽祭  
学生ウィンドアンサンブル**

日時：10月27日（日）  
午後1時～午後3時  
場所：道の駅イベント広場  
池田高校吹奏楽部と大垣女子短期大学音楽総合学科ウィンドアンサンブルコーラスの学生さんによる吹奏楽発表会です。地元高校へ通う学生さんのがんばり、大

**道の駅池田温泉テナント情報**

**白鳥ファーム池田温泉店**

白鳥ファーム池田温泉店では、実りの秋を迎え10月より各種新米を販売開始します。白鳥ファームは、ぎふクリン栽培農業者とエコファーマーに認定され、ミネラルたっぷりの清流揖斐川の水を使い、全体的にお米を50%減農薬・減化学肥料で栽培し、安心・安全なお米を提供しています。池田町の「ふるさと納税」お礼品にも採用され、美味しかったというお手紙とともに、直接ご購入されるようになったお客様もいらっしゃいます。

「夢ごこち」は、京味（池田町）や味味（赤坂町）でもご利用いただいているほか、東京、神奈川、千葉、沖縄にチェーン店を持たれているカレー屋さんにも採用されるなど池田町を代表するお米としてご愛顧いただいています。

また、「ハツシモ」は岐阜を代表するお

学生の美しいハーモニをぜひご鑑賞ください。学生応援のため、「ちゃちゃま」その他キャラクターも来場予定です。



**池田温泉新館  
食事処オープンのお知らせ**

10月25日（金）に新館2階食事処「郷土料理たち川」がオープンします。

内装も新しくなり、池田町の食材を使った郷土料理をはじめ、四季折々の味覚を味わえる絶品料理をご提供します。

オープンに伴い、25日（金）～27日（日）まで新館2階で記念イベントを開催します。



米として、リハビリセンター白鳥池田町をはじめ中部地方だけでなく、関東・関西と広い範囲のお客様にも支持され、イタリアンレストラン、寿司屋さん、温泉施設、カレー屋さんなど幅広く、採用いただいています。各社の通販サイトだけでなく白鳥ファームのHPや池田町の農家で運営するサイト「山のふもと水さらら」でも販売しており、北海道から南は沖縄まで全国各地のお客様にお届けしています。無洗米処理機の導入により、無洗米の販売も可能です。少し割高にはなりますが炊飯時の準備も楽になりますし、とぎ汁を減らせるため地球にも優しく売れる側、買う側ともちよびり自慢してもよいのかなあと感じています。

お米の価格は、50%減農薬での栽培にもかかわらずお求めやすい価格となっています。

最近「夢ごこち」以外にも、「ハツシモ」や「ミルククイーン」を買われるお客様も増えていきます。ぜひ一度、白鳥ファーム池田温泉店をのぞいてみてください。

【夢ごこち（低アミノ酸米）】  
コシヒカリから進化した低アミノ酸米で、もっちり甘く冷めても美味しく、冷凍・再加熱にも強いのが特徴です。

【ミルククイーン（低アミノ酸米）】  
農林水産省のスーパーライス計画で生まれたお米で、アミノ酸が通常のお米より40%ほど低く、モチモチ感たっぷりの食感が特徴です。

【ハツシモ】  
西濃地方が主栽培地のお米で、収穫量の90%近くが県内消費されるため、他県には出回らない幻のお米です。大粒であったりした食感で、噛む程に甘味が出るのが特徴です。（11月中旬発売開始）

【ハツシモ】  
お米の王様とも呼ばれ、味・艶・食感のバランスが良いのが特徴です。